Rezepte 596er

Agnolotti 222

Aioli (Knoblauchsauce) 6

Amaretti Kekse 94

Amaretti-Parfait 95

Am Tisch grillen 68

Apfel-/Aprikosen-/Zwetschgen-Tartelette 115

Apfel-Jalousien 218

Apfelkuchen / Wähen 119

Apfelmus 171

Apfel-/Rahmcrème 224

Aprikosen- & oder Zwetschgen-Wähen 121

Aprikosen-Tartelette 115

Backformen 200

Backvorbereitung & Backformen 280

Baguette / Pariserbrot 294

Bananensplit 198

Barbeque-Sauce 148

Basilikum-Pesto 96

Basilikum-Sauce 42

Basmati-Reis mit Gewürzen 260

Bayerische Crème 111

Béarnaise, die schnelle ... 163

Béchamel-Sauce 140

Bignè / Windbeutel 29

Birchermüesli 12

Birnen-/Apfel-Sauerrahm-Tarte 240

Birnenwähen mit Marzipan 129

Blaukraut 53

Blindbacken, Blätterteig 244

Blindbacken «Mürbeteig salzig» 276

Blindbacken «Mürbeteig süss» 275

Blumenkohl/Bratkartoffel Suppe 225

Blumenkohl mit Brotbröseli 91
Bohnen, frisch & einfrieren 135
Bohnen mit Speck 90
Braune Butter 185
Braune Sauce 166
Bretzeli 92
Brote mit «Backmalz» 293
Brot im Topf 277
Brötli aus Ur-Dinkel 283
Brötli aus Zopfmehl 290
Bruschetta 85
Buchteln 116
Burger Bun 284
«Butter Chicken» mit ... 259
Carbonara mit Schinken 98
Carbonara mit Speck & Schinken 99
Cäsar Salat 24
Cervelat-/Servelasalat 7
Champignon-Tarte 137
Chäs-Chüechli 191
Chäs-Chüechli mit «Speck» 197
Cherry-Tomaten gebacken 151
Chicoree-/Randensalat 73
Chili con Carne 226
Chili-Öl 180
Chilli-/Olivenbrot 292
Chinesische Sauce/sweet and sour 144
Ciabatta 289
Cordon «Blue» 158
Crème fraîche 176
Crèmeschnitten / Millefoglie con crema 244
Crevetten – Gambas – Gamberi 261
Currybutter mit Honig & Chili 5

Currysauce 177
Die Werkzeuge für Ravioli & Tortellini 48
Dill-Fischrahmsauce 178
Dip & Saucen 172
Dreikornbrot 286
Dunkler Fond 36
Espresso Voresse 70
Estragon Rahmsauce 22
Filetgulasch Stroganoff 17
Fischfond 156
Fisch in Panade 298
Fischknusperli im Bierteig 35
Flammkuchen 287
Fleisch für die Rahmsauce 16
Fleischkäse auf Toast 317
Fleischkäse gewürzt 317
Fleischkäse & Kartoffelsalat 316
Fleischkäse mit Spiegelei 229
Fleischrouladen mit Sbrinz 165
Focaccia 288
Fotzelschnitten mit Zimt/Zucker 230
Fruchtwähen & Tarteletten 128
Gartabelle Heissluft-Fritteuse 311
Gazpacho (kalte, spanische Gemüsesuppe) 216
Gefülltes Schnitzel 141
Gehacktes und Hörnli 231
Geklärte Butter 184
Gemüsekuchen 138
Gemüsesuppe «BB» vorbereiten 25
Gemüsesuppe mit Siedfleisch vorbereiten 27
Gerstensuppe 30
Geschnetzeltes Poulet 124
Gewürz-Basmati-Reis 260

Gewürz-Brotrolle 296
Grillen am Tisch 68
Grissini 291
Grüner Salat mit/ohne Maiskörner 38
Gruyèresuppe 109
Hackbraten 167
Hamburger der «Scharfe» 149
Hamburger mit Rindfleisch 285
Hamburger mit Speck 150
Haselnuss Mürbeteig 240
Hefekuchen mit Heidelbeeren 208
Heissluft Backen 307
Hollandaise 170
Hörnli und Gehacktes 231
Jägerschnitzel 51
Jalousien mit ... 118
Kabissalat 2
Kaisergranat/Langoustines/ Scampi 265
Kartoffel-Gratin mit Käse 139
Kartoffeln überbacken 142
Kartoffelsalat «BB» 8
Kartoffelsalat mit Limetten 69
Käsefladen 113
Käseschnitte 232
Knoblauchbutter mit Honig & Chili 4
Knöpfli 89
Konfitüre, Zwetschgen 221
Kopfsalat 38
Kräuterbutter 131
Kräuter-/Currybutter 179
Krautsalat / Kabissalat 2
Lasagne della casa 76
Lasagne di Bruno 78

Lauch-, Speckwähen 134
Leber mit Rösti 159
Lebkuchen-Mousse 47
Leer 86
Leer 110
Leer 114
Leer 122
Leer 123
Leer 126
Leer 147
Leer 175
Leer 181
Leer 204
Leer 205
Leer 206
Leer 220
Leer 223
Leer 243
Leer 252
Leer 253
Leer 263
Leer 295
Mandelgipfel 209
Mandelkuchen 212
Mandel-Stangen & -Rollen 213
Marmor Gugelhupf 207
Mascarpone-Camembert-Pasta 101
Mayonnaise 6
MBB-Sauce 148
Meerrettich-Sauce oder -Dip 43
Mehlsuppe 270
Melonensuppe 215
«Mini» Chüechli 39

Mini Pastetli / «geröstetes» Brot 271
Mont-Vully-Kuchen nach BB 195
Mousse für Bignè und anderes 272
Mousse für Bignè und anderes 273
Mousse für Bignè und anderes 274
Niedergarbraten 81
Nocciole 84
Nüsslisalat 32
Nusstorte / La torta di nocciole 84
Oliven-/Chillibrot 292
Omelette mit Schinken & Käse 188
Omelette «Neutral» 189
Orangen-Cake 210
Orangen-Cake 211
Papardelle 236
Pappardelle mit ... 153
Pappardelle mit «Käsevelouté» 155
Pappardelle mit «limone» 100
Pariserbrot / Baguette ... 294
Pasta Grundrezept nach BB 97
Pastaherstellung 235
Pasta plausch 299
Pasta-Plausch mit Schinken 238
Pasta-Plausch mit Tomatensauce 239
Pasta-Salat 75
Pastetli 228
Peperonata-Pasta mit Konzentrat 152
Peperonata-Pasta ohne Konzentrat 102
Pesto Basilikum 96
Pfannenbrot 282
Piadina 44
Piccata Milanese 164
Pizza belegen 41

Pizzabrot 61
Pizzateig in 6 oder 24 Stunden 40
Poulet «Gaston Gérard» 72
Poulet geschnetzeltes mit ... 124
Poulet mit Ingwer 219
Poulet mit Kartoffelkugeln 55
Pouletsalat 125
Poulet würzen 306
Rahmsauce mit «Estragon» 22
Rahmsauce mit «Röstgemüse» 23
Rahmsaucen und Fleisch 157
Randensalat 74
Ratatouille Gemüse 57
Ratatouille Suppe 58
Ravioli 236
Ravioli mit ... 154
Ravioli mit «Salbeibutter» 21
Ravioli, Tortelli(ni) mit «Gehacktem» 20
Ravioli, Tortelli(ni) mit «Zitronensauce» 19
Rhabarberwähe 120
Rindfleisch in «Streifen» 65
Rindsfilet-Stroganoff 17
Rindsragout à la Stroganoff 59
Risotto 182
Risotto, Mengen und Zubereitung 182
Risotto mit Erbsen 262
Risotto mit Lauch/Béchamel 143
Risotto mit Steinpilzen 183
Roggenbrote mit ... 13
Römersalat 88
Röstgemüse Rahmsauce 23
Rösti (halbgegart) 62
Röstzwiebeln 148

Rot- bzw. Blaukraut 53
Rotkohl-Salat 258
Rotwein-Cake 93
Rouladenteig 187
Rüeblisalat 87
Rüeblisuppe 67
Safran-Rahmsauce 14
Saft aus Früchten & Gemüse 301
Saft aus Früchten & Gemüse 302
Saft aus Früchten & Gemüse 303
Salat, Cäsarsalat 24
Salat, Kraut-/Kabissalat 2
Salat, Sellerie 3
Salat, Spargelsalat 31
Salat, Thonsalat 1
Salat, Tomatensalat 33
Saltimbocca mit ... 168
Salzige Wähen & Tarteletten 132
Sauce «Béarnaise» 163
Sauce, Estragon 22
Sauce Hollandaise 170
Sauce, Röstgemüse 23
«Sauce tartare» mit Mayonnaise 34
Sauerkraut & Speck mit Bratkartoffeln 242
Sauerkrautsuppe mit Croutons 242
Sauerrahm Tarte 240
Schnitzel zur Jägersauce 52
Schokoladen-Mousse 45
Schokoladen-Mousse «weiss» 136
Schoko-Rotwein-Cake 93
Schwarzwurzelsalat 269
Schwarzwurzelsuppe 50
Schweinebraten in Rotweinsauce 82

Schweinefilet, Reis, Lauch & Rüebli 162
Schweinsbraten, niedergaren 81
Schweinspfeffer mit ... 160
Schweinsvoressen «Espresso» 70
Seezunge, Pangasius oder Eglifilet 106
Sellerie-/Fenchelsalat 66
Selleriesalat 3
Selleriesuppe 49
Servela-Salat 7
Spaghetti mit Cherry-Tomaten 151
Spaghetti mit Poulet 63
Spaghetti mit Scampi 193
Spaghetti-Plausch mit Schinken 238
Spaghetti-Plausch mit Tomatensauce 239
Spargelsalat «glasiert» 31
Spätzli mit Speck & Zwiebeln 233
Spätzli oder Knöpfli 89
Speckbrot 267
Stroganoff 17
Suppe und Fleisch zubereiten 28
Süss/Sauer im Teig 145
Sweet-and-sour-Sauce 145
Sweet end sour 144
Tarte au citron 117
Tartelette: Apfel/Aprikose/Zwetschge 115
Tatar vom Rind 234
Teigmengen-Tabellen 279
Thonsalat mit Ei und Kapern 1
Tiramisu (Mokka) 169
Tischgrill 68
Toastbrot 264
Tomaten-Chili-Sauce 192
Tomatensalat mit Zwiebelringen 33

Tomatensauce 104
Tomatensauce für Pizza 190
Tomatensauce mit Konzentrat 103
Tomatensaucen-Konzentrat 10
Unsere Tomatensaucen 300
Vanillecrème 246
Vanillecrème für Crèmeschnitten 247
Vanillecrème mit Eierlikör 249
Vanillecrème mit Orange 199
Vanillecrème mit Zitronenaroma 248
Vanillekipferl 315
Vitamine & Mineralstoffe 304
Vitello tonnato 15
Voressen Espresso 70
Weisses Schokoladen-Mousse 46
Werkzeuge für Pastaherstellung 235
Wok-Gemüse mit ... 107
Zitronen-Cake 214
Zitronenroulade 217
Zwetschgen-Konfitüre 221
Zwetschgen oder Aprikosen Wähen 186
Zwetschgen-Tartelette 115
Zwiebelbrot 9
Zwiebel-/ Käse-/Speckfladen 112
Zwiebelsuppe mit Einlage 250
Zwiebelsuppe mit Speckaroma 251

Thonsalat mit Ei und Kapern

Zutaten für 2 Portionen

In einer Salatschüssel mischen:

2 kleine Essiggurke *klein schneiden*
2 EL Senf, 2 EL Essig,
1 EL Aromat, 5 U Pfeffer
1.5 EL Öl und 1 EL Maggi

In der Bratpfanne wenig Öl erwärmen:

1 kleine Zwiebel *fein schneiden*
2 TL Kapern *und*
1 Knoblauchzehe *zerdrücken und leicht dünsten.*

Alles abkalten lassen und in die Saucenschüssel geben.

230 g «weisser» Thunfisch *die Flüssigkeit ablassen und grobe in die Saucenschüssel zupfen.*
2 gekochte Eier *würfeln und unterziehen.*

Garnitur nach Geschmack.
Beispielsweise:
Grüner Salat, Cherry-Tomaten,Peperoni.

Mit dem Thon belegen.

Krautsalat / Kabissalat

Zutaten für 2 Portionen

Mis en place

	4 P	8 P
Kabis (Weisskohl)	*500 g*	*1 kg*
In einer Salatschüssel		
Chilisalz	*10U*	*20 U*
Pfeffer schwarz	*20 U*	*4 U*
Aromat (Streuwürze)	*1EL*	*2EL*
Senf	*3 EL*	*6 EL*
Mayonnaise	*2 EL*	*4 EL*
Weisswein-Essig	*4EL*	*8 EL*
Öl (Raps)	*2 EL*	*4 EL*
Zucker	*2 TL*	*4 TL*

Die äusseren Blätter vom Kabis und den Stunk entfernen. In Spickel schneiden und raffeln.

	4 P	8 P
Speck ohne Knorpel und Schwarte	*100 g*	*200 g*
Pfeffer schwarz	*20 U*	*4 U*
Zwiebel schälen & in halbe, dünne Ringe schneiden	*60 g*	*120 g*
Kümmel gerieben	*1 TL*	*2 TL*

In der Bratpfanne leicht anbraten

Knorpel und die Schwarte in der Bratpfanne braten erhitzen, danach entfernen. – Die Speckstücke anbraten – Zwiebeln unterziehen und wenig Öl untermischen.

Den Kümmel beigeben und kurz mitlaufen lassen. Abkalten lassen.

Nach dem abkühlen, die Speck-/Zwiebelmischung zum Kraut geben – und einmassieren!

Bis zum servieren im Kühlschrank beiseite stellen.

☞ *Zu vermeiden:* ***weichen*** *& lampigen Kabis:*
«schlecht im Biss und für den Darm»
Kabis nicht ***kalt*** *und lange lagern*

Selleriesalat

Zutaten für 2 Portionen

Salat-Dressing

In einer Salatschüssel alle Zutaten mischen und abschmecken

- 3 EL Weinessig *(oder Zitrone)*
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Saurer Halbrahm
- 3 EL Mayonnaise
- 3 P Chilisalz *(P=Prise)*
- 14 U Pfeffer schwarz *(U=Umdrehungen)*
- 1/2 EL Honig

Salat-Dressing abschmecken

In das Salatdressing geben:

- 200 g Sellerie *schälen und in dünne Streifen raffeln. mit Zitronensaft leicht beträufeln.*
- 1 Birne *und den*
- 1/2 Apfel *schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.*

Alles unterheben und ☞ *im Kühlschrank ziehen lassen.*

Knoblauchbutter mit Honig & Chili

Zutaten für: 100 g Butter

In einem Behältnis mischen und kühlstellen

5 Knoblauchzehen *gepresst,*

3 TL Schnittlauch *in dünne Ringe schneiden*

6 g Gewürzmischung *(hell)*

Für den Chilibutter

1 El Öl *in der Bratpfanne erwärmen*

1 Peperoni schälen, *entkernen und fein hacken*

1 Chilichote *entkernen und fein hacken.*

Alles dünsten.

Chili und Paprika beiseite schieben und:

1/2 EL Paprikapulver *leicht rösten.*

Von der Wärmequelle nehmen und
Den Knoblauchbutter unterziehen.
Mit Honig und Gewürzen abschmecken.

Alles bis zum Gebrauch kühl stellen.

Currybutter mit Honig & Chili

Zutaten für: 100 g Butter

In einem Behältnis mischen und kühlstellen

100 g	Butter	*weich werden lassen*
1	Knoblauchzehe	*hineinpressen*,
1.5 EL	Currypulver,	
1.5 EL	Aromat,	
6 U	Pfeffer,	
wenig	Cayennepfeffer,	
1/2 TL	Cilliflocken	*(gemahlen)*,
1 TL	Honig	
3 TL	Schnittlauch	*in dünne Ringe schneiden*

Alles gut vermengen und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Unser Rezept *«am Tisch zubereitet»*

Rindsfilet-Streifen mit Fritten und Fenchel-/Sellerie-Salat

Alternativ: Schweinsnierstück.

Wichtig

- *dünn geschnittenes Fleisch*
- *nur kurz, aber scharf anbraten*
- *Fleisch würzen vor dem Braten*

Mayonnaise

Zutaten für ...

Mise en place

2 Knoblauchzehen
in einen Mixbecher pressen
2 Eigelbe *beigeben und verrühren*.
1 Schluck Essig
1 EL Senf *und*
15 U Pfeffer *würzen*.
90–120 g Sonnenblumenöl am Anfang *nach und nach beigeben. Dickt das Öl ein, das restliche Öl einrühren.*

Mit Gewürzen Abschmecke und zum verfeinern:
1/2 EL Honig *und wenig*
x Zitronensaft *untermischen.*

Mayonnaise mit «gekochten Eiern»

Für Brotaufstrich und als Apéro auf geröstetem Brot
3 gekochte Eier
Die Eier kleinschneiden und unter die Mayonnaise rühren

Alles bis zum Gebrauch kühl stellen.

Cervelat-/Servelasalat

Zutaten für 2 Portionen

2 Servela (Cervelat)
in halbe Scheiben schneiden

1 Zwiebel
schälen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in die Bratpfanne geben und die Zwiebeln darin leicht dünsten – abkühle lassen – und in das Dressing geben oder separat auf dem Salat streuen.

Dressing-Zutaten

in einem Mixbehälter kräftig mischen & abschmecken:

- 3 EL Senf
- 3 EL Mayonnaise
- 1/2 EL Aromat
- 1/2 EL Maggiwürze
- 3 P Chili (P=Prise)
- 14 U Pfeffer schwarz
- 3 EL Essig
- 6 EL Rapsöl

Kartoffelsalat «BB»

Zutaten für 4 Portionen

400g Kartoffeln, *schälen und in 1 cm-Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben.*

x dl *Mit* Gemüsebouillon *bedecken und bissfeste kochen.*
Die Würfel mit einem Schöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Salatschüssel geben.
Flüssigkeit beiseite stellen.

Bratpfanne erwärmen:

1 EL Öl
1 Zwiebel *und*
1 Knoblauch *schälen, kleinschneiden und dünsten. Abkühlen lassen.*

Im Mixbecher das Gedünstete hineingeben.

1 Essiggurke *zerkleinern*
1 EL *gekochte* Kartoffelwürfel,
2 EL Senf,
4 EL Mayonnaise,
3 EL Essig,
1/2 EL Maggi,
1/2 EL Aromat *und*
20 U Pfeffer *beigeben.*
Alles mixen und über die Kartoffeln giessen.

Nun nur soviel Bouillon beigeben, dass eine leicht flüssige Masse entsteht (zirka 6 EL Bouillon).

x Schnittlauch *in Ringe schneiden und untermischen.*
Den Salat kühl stellen.

Zwiebelbrot

Zutaten für 200 g Mehl (390 g Masse)

200 g	Mehl	116 g	Wasser
12 g	Öl	4.2 g	Salz
1.4 g	Hefe	6 g	Zucker

Für die Zwiebelschweitze

125 g	Zwiebel *geschält und kleingeschnitten (gebraten zirka 70 g)*
12.5 g	Zucker
6+2g	Öl

Zubereitung

Eine Bratpfanne erwärmen und den Zucker verschmelzen lassen.

Die Zwiebeln in den Zucker einrühren und das Öl beigeben. Mischen und kurz ruhen lassen.

Von Zeit zu Zeit rühren. Falls nötig, das wenig Öl unterrühren.

Die Zwiebeln können leicht Farbe annehmen. Danach abkühlen lassen.

Nun den Brotteig zubereiten.

Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen. Mindestens 10 Minuten stehen lassen.

In einer Schüssel das Salz, das Öl und das Wasser leicht verrühren.

Das Mehl durch ein Sieb, in die Schüssel geben, die Hefe/Zucker/Wassermischung beigeben und alles leicht vermischen.

Nun die Zwiebeln beigeben und das Ganze zu einem Teig kneten.

Weiteres vorgehen siehe Brot-Glossar Seite 1

Tomatensaucen-Konzentrat

Zutaten für zirka 1.2 l Konzentrat – Aufwand: 1.5 h

Tomatensauce | Tomatensauce & Konzentrat | Chili-Sauce

Mise en place, Teil 1

100 g	Zwiebeln *mit Schale in Stücke schneiden*
25 g	Knoblauchzehen *schälen, zerquetscht*
80 g	Rüebli, *schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden*
2 EL	Tomatenpurée
5 dl	Rotwein

Mise en place, Teil 2

400 g	Pelati
500 g	Tomaten, *geviertelt, Strunk entfernt, Stiele bereitstellen und mitgaren.*
80 g	Trockentomaten *vierteln*
4 *	Lorbeerblätter
x *	Oregano, Majoran & Thymianzweige
>30 U	Chiliflocken
25 U	Pfeffer *gemahlen*
2 EL	Zucker
1 dl	Bouillon

Mise en place, Teil 3

400 g	Pelati
1 EL	Aceto Balsamico *(nach Geschmack)*
1 EL	Salz *(falls benötigt)*

* *In Gewürz-Ei geben*

Zubereitung, Teil 1

Eine hohe Pfanne mit Öl erwärmen, die Zwiebeln und den zerquetschten Knoblauch dünsten.

Das Tomatenpurée beigeben und leicht bräunen.
Rüebli untermischen.

*Nun **Etappenweise** den Rotwein beigeben.*

Das 1. mal 2 dl Rotwein ablöschen und einreduzieren.
Dann immer wieder Rotwein nachgiessen und einreduzieren bis auf etwa 2 dl.

Zubereitung, Teil 2

***Im Gewürz-Ei**:*
Lorbeerblätter, Oregano, Thymianzweige, Majoran beigeben.

Trockentomaten, Pelati und Tomaten und Stiele, Pfeffer, Chilli, Zucker und die Bouillon dazu geben.

Alles 15–20 Minuten blubbern lassen.

Zubereitung, Teil 3

Nun die Stiele, Zwiebelschalen, das Gewürz-Ei und die Tomatenschalen, entfernen.

Alles in einen Mixerbehälter geben und pürieren, sodass keine Trockentomaten-Stücke mehr sichtbar sind.

Sauce zurück in die Pfanne geben.

Die Pelati unterheben und das Ganze nochmal 10 Minuten blubbern lassen.

*Falls nötig, abschmecken und nochmals pürieren und **passieren**.*

*Das **Konzentrat** abkühlen lassen.*
In die ausgekochten Flaschen/ Gläser abfüllen

oder

in 2 dl grosse Behältnisse füllen und einfrieren.

Birchermüesli

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place/Einkauf

120 g Haferflocken, *fein*
500 g Erdbeeren-Joghurt
½ Zitronen-Saft *und* -Abrieb
1 EL Zucker *alles mischen*

1 dl Rahm *steif schlagen und vorsichtig unterziehen.*
Für mindestens 1 Stunden im Kühlschrank beiseite stellen.

Saisonfrüchte kurz vor dem Anrichten unterziehen.

500 g gerüstete Früchte:
– Heidelbeeren
– Apfel
– Banane
– Erdbeeren und
– Pfirsich / Zwetschgen / Aprikosen

nach belieben kleinschneiden. Mit
½ Zitrone beträufeln und
1 El Zucker untermischen

Im Kühlschrank 1–1.5 Tage haltbar.

Roggenbrote mit ...

Zutaten für 24-Stunden-Brote (bei 6 Stunden, Hefe verdoppeln)

Backvorbereitung & Backformen | *Meine Regeln*

Mise en Place

1. In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)

2.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.

3.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/ mischen. 24 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.

Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen. Die Teigschalen mehlen.

Nun den Teig abwägen & teilen, formen.

Nochmals zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

*Backzeit: **15–20 Minuten***

Form	Schlan-Nr.	Alzahl (Schalen) Stk	V [l] pro Stk	**Mehlmenge** [g]	[g] Teigl-Masse [g]
1	Stahl 1 l	1	1.0	**150**	307
1	Stahl 1 l	1	1.0	**270**	524
5	Kugeln von Hand, (à 194 g)	3		**300**	580
2	4 Schalen	4	0.3	**400**	766
3	Stahl gross, Auszug 25 cm	2	1.7	**500**	953
5	Kugeln von Hand, (à 194 g)	7		**700**	1361

Mehlmenge [g]	**Weizenmehl** 13% [g]	**Ur-Dinkel** 13% Weizen [g]	**Roggenmehl** 74% Weizen [g]	**Wasser** [g]	**Öl** [g]	**Salz** [g]	*Wasser+Öl* [g]	**Hefe [g] 0.75** [g]	**Zucker [g] 3%** [g]	**Wasser für Hefe** [g]	*Einmisch-Mehl 13%* [g]	[g] Teigl-Masse [g]
150	19.5	19.5	**111.0**	92.8	9.0	3.0	*122*	1.1	5	20	*27*	307
270	35.1	35.1	**199.8**	167.0	16.2	5.4	*203*	2.0	8	20	*35*	524
300	39.0	39.0	**222.0**	185.6	18.0	6.0	*224*	2.3	9	20	*39*	580
400	52.0	52.0	**296.0**	247.4	24.0	8.0	*291*	3.0	12	20	*52*	766
500	65.0	65.0	**370.0**	309.3	30.0	10.0	*359*	3.8	15	20	*65*	953
700	91.0	91.0	**518.0**	433.0	42.0	14.0	*495*	5.3	21	20	*126*	1361

Safran-Rahmsauce

Teig-Menge: siehe Tabelle

«Estragon» Rahmsauce

Mehlbutter vorbereiten

25 g Butter *in einer Pfanne erwärmen und das*
1 EL Mehl *anschwitzen. Hitze reduzieren.*

Mise en place

2 Briefchen Safran *und*
1 EL Vollrahm *in auflösen*
*120 g Schinken *in feine Steifen schneiden.*
1 Chilischote, *entkernt und kleinschneiden.*

** Alternative zu Schinken:*
120 g Champignons in dünne Scheiben schneiden.

In Butter dünsten.

2 Knoblauchzehen *schälen, pressen und mitlaufen lassen.*
1.5 dl *mit* Bouillon *ablöschen und die Safran-Rahm-Mischung unterziehen. Leicht einreduzieren.*

---

3 dl Vollrahm *beigeben. Gelegentlich rühren und 15 Minuten blubbern lassen.*
4–5 EL Parmesan, *reiben und unterziehen. 1 Minuten blubbern lassen.*

Die Konsistenz der Sauce mit der Mehlbutter anpassen.

Alles nach Geschmack nachwürzen
und unter die Pasta mischen

Vitello tonnato

Rezept für 2 Portionen als Hauptspeise

Fleisch zubereiten

250 g Kalbfleisch *(Schulter oder Nuss)*

alternativ

Schweine Nierstück

Das Ganze zu einem Braten garen.

Diesen in dünne Scheiben schneiden – Kühlstellen oder einfrieren.

Thon-Mousse zubereiten

80 g Thon abgetropft,

(Flüssigkeit ablassen

x g rote Zwiebeln *schälen und in halbe Ringe schneiden.*

In der Bratpfanne dünsten

1 Essiggurke

kleinschneiden und

1 EL Kapern *dünsten – abkühlen lassen.*

In den Mixbehälter geben:

1 Sardellenfilet
3 EL Senf
2 EL Essig
2 EL Öl
1 EL Maggi
Essiggurken und die Kapern
x Gewürze

kurz mixen und abschmecken

Nach und nach den Thon einmixen.

x Bouillon *je nach Konsistenz beigeben*

und mit

1 *Schluck* Rahm

verfeinern

Teller mit den Bratenscheiben belegen.

Die «tonnato» auftragen und mit den Zwiebelringen und Kapern garnieren.

Fleisch für die Rahmsauce

Menge für etwa 7 dl Rahmsauce

Rahmsauce «Röstgemüse» *Rahmsauce «Estragon»*

Mise en place

350 g dünne Schnitzel oder Geschnetzeltes
1 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
X Salz und Gewürzmischung

Zubereiten

- *Fleisch einige Zeit vor dem Braten mit Salz leicht würzen.*
- *Öl in der Bratpfanne gut erhitzen.*
- *Fleisch, portionenweise locker in die Pfanne geben.*
  Bis zu wenden nicht bewegen.
  Vor dem Wenden mit Gewürzmischung bestreuen und nur noch kurz braten.
- *Portion in die Rahmsauce geben. Restliche Portionen braten.*

Bratensatz mit Weisswein lösen, leicht einreduzieren.
Danach den Noilly Prat dazu giessen und
nochmals leicht einreduzieren.
Danach in die Sauce sieben.

Rindsfilet-Stroganoff

Fleischmenge/Person: 100 g | *Aufwand zirka 1:30 h*

Rindsragout à la Stroganoff

Rezeptangaben der Sauce für bis zu 5 Personen

Rindsfilet oder Huft *vorbereiten:*
Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in die gewünschte Würfel-Grösse schneiden. Salzen und Pfeffern.

① Mise en place: Röstgemüse

150 g Zwiebel
150 g Sellerie
100 g Kartoffeln
150 g Rüebli

Alles schälen und in gleichgrosse 2 cm-Würfel schneiden.

② Mise en place: Beigemüse

4 Knoblauchzehe
2 Peperoncini
1 Peperoni *schälen kleinschneiden*
1 Lauchzwiebel *in Ringe schneiden*
2 grosse Essiggurke *kleinwürfeln*
1 TL Chiliflocken & Pfefferkörner *mörsern*.

③ Mise en place: Sauce

1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenpurée
1 EL Paprika
1 EL Senf *am Schluss, für das Verfeinern der Sauce*

Weiteres bereitstellen

4 dl Rotwein
200 g Crème Fraîche
2+2 EL Butter + Mehl *Für die Mehlbutter*.
1 l Bouillon *inkl. Reserve*
1 dl Rahm

Zubereitung

***Mehlbutter**: Mehl und Bitter in der Bratpfanne erwärmen bis er zu bräunen beginnt. – beiseite stellen.*

Sauce zubereiten

Öl in einer höheren Pfanne erwärmen und das Röstgemüse (1) leicht bräunen.

Gemüse beiseite schieben und den Puderzucker auf dem Pfannenboden streuen.
Hat sich der Puderzucker aufgelöst, das Tomatenpurée leicht anrösten, danach den Paprika beigeben und ebenfalls anrösten. Alles mischen und mit 2 dl Rotwein ablöschen gut mischen.

Den Knoblauch zerquetscht, beigeben und umrühren. Leicht einköcheln lassen.

Den restlichen Rotwein und 2 dl der Bouillon dazugiessen. Nochmals Leicht einköcheln lassen.

*Das Ganze Bouillon bedecken und **35 Minuten** köcheln lassen.*

*Nach dieser Zeit, das Beigemüse (2) beigeben und weitere **20 Minuten** blubbern lassen.*

Darauf achten, dass das Gemüse immer leicht bedeckt bleibt.

Nach der Garzeit das Gemüse absieben und das Röstgemüse (1) entfernen.

Die Mehlbutter mit wenig Sauce auflösen und zurück in die Sauce geben.

Crème Fraîche unterziehen, den Rahm und den Senf einrühren.

Das Ganze kurz aufköcheln lassen und abschmecken. Das Beigemüse beigeben und beiseite stellen.

---

10 Minuten vor dem Servieren

Fleisch braten

Bratpfanne mit wenig Öl erhitzen. Fleisch portionenweise auf einer Seiten kurz und scharf anbraten – wenden und nur noch kurz braten. Das Fleisch in die warme Sauce geben.

Bratpfanne mit dem Haushaltpapier ausreiben und nächste Portion, in wenig Öl braten.

☞ *Ist die Sauce zu scharf oder zu wenig flüssig, die restliche Bouillon beigeben.*

Ravioli, Tortelli(ni) mit «Zitronensauce»

Zutaten für 4 Personen. Teig von 200 g Mehl (Typo 00 +Semola)

«Teig» zubereiten/vorbereiten

...«Zitronensauce» *... «Gehacktem»* *... «Salbeibutter»*

Raviolifüllung

50 g	Zwiebeln *sehr fein hacken*	
150 g	Champignon *in Scheiben schneiden*	
1/2	Zitrone, *Schale und Saft*	
X	Petersilienblätter	
50 g	Butterwürfel	*Schlagschatten*
x EL	Doppelrahm	*X -4*
	(je nach Konsistenz der Masse)	*Y 9*
		Grösse 15

Champignon portionenweise erwärmen, leicht buttern und würzen. Wenden und kurz weiter dünsten.

Die Champignon in einen Mixerbehälter geben. Die Zwiebeln in Öl dünsten und ebenfalls in den Mixerbehälter geben.

Nach der Beigabe der Petersilie, das Ganze pürieren.

Alles in einen Spritzsack abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Zitronensauce *in einer kleinen Schüssel erwärmen:*

50 g	Butterwürfel
50 g	Crème fraîche
100 g	Rahm
1/2	Zitrone *Schale und Saft der halben Zitrone*
xx g	Sbrinz *gerieben*

☞ *Nur solange erwärmen, bis der Käse aufgelöst ist.*

Bis zum Servieren die Sauce warmhalten, oder im Kühlschrank kühlen und vor dem Servieren leicht erwärmen.

Ravioli, Tortelli(ni) mit «Gehacktem»

Zutaten für 4 Personen. Teig von 200 g Mehl

«Teig» zubereiten/vorbereiten

...«Zitronensauce» *... «Gehacktem»* *... «Salbeibutter»*

Mise a place

300 g	Gehacktes	
40 g	Zwiebeln *und*	
25 g	Sellerie *in kleine Würfel schneiden*	
1 EL	Tomatenmark	
1 dl	Weisswein	
1 TL	Zucker	
2.5 dl	Rinderbouillon	
20 g	Mortadella	
0.5 dl	Rahm	
20 g	Parmesan oder Sbrinz	
1	Bouquet Garni *mit Lorbeer, Rosmarin, Salbei*	
1	Chili *entkernen*	
1 Pr	Zucker	

Füllung

*Eine Bratpfanne mit Öl erhitzen und das **Fleisch** anbraten.*

***Zwiebeln, Sellerie und Peperonchini** (Chili) beigeben und mitrösten.*

*Das Ganze an den Rand schieben und den **Zucker** karamellisieren. Das **Tomatenmark** leicht bräunen.*

*Mit **Weisswein** ablöschen, leicht einköcheln lassen.*

*Das **Bouquet Garni**, den zerrissenen **Mortadella** und die **Bouillon** beigeben.*

20 Minuten garen.

Bouquet Garni entfernen und alles im Mixerbehälter pürieren.

*Alles in eine Schüssel geben und mit **Rahm** und geriebenem **Käse** verfeinern.*

Im Kühlschrank beiseite stellen.

Ravioli mit «Salbeibutter»

Zutaten für 4 Personen. Teig von 200 g Mehl

«Teig» zubereiten/vorbereiten

...«Zitronensauce» *... «Gehacktem»* *... «Salbeibutter»*

Mis a place

100 g	Zwiebeln *sehr fein hacken*		X	Petersilienblätter
250 g	Champignon *Die Hälfte in Scheiben, die andere Hälfte in Würfel schneiden*		1	EL Senf
100 g	**Ricotta**			
xx g	Parmesan *gerieben*			
x	Salbeiblätter			
xx g	Butterwürfel			

Champignon-/Zwiebelmischung *für die Füllung*

*In der Bratpfanne **die Hälfte**, der in Scheiben geschnittenen **Champignon**, portionenweise erwärmen.*
Leicht buttern, würzen und wenden. Nur noch kurz weiter dünsten und in den Mixbehälter geben.
*Die **Hälfte** der **Zwiebeln** in Öl dünsten und mit der Petersilie in den Mixbehälter geben. Das Ganze pürieren.*

Füllung *In einer Schüssel:*

Ricotta, Parmesan und die Champignon-/Zwiebelmischung untermischen und in den Kühlschrank stellen.

Salbeibutter

*Die andere Hälfte der Zwiebeln und die gewürfelten Champignons, in Butter leicht bräunen, würzen und die **Salbeiblätter** beigeben.*
*Die **Butterwürfel** und den **Senf** unterziehen und abschmecken.*
Alles in der Pfanne beiseite stellen

Rahmsauce mit «Estragon»

Zutaten für 300–400 g Fleisch

Fleischzubereitung für die Rahmsauce

Mise en place

200 g	Champignon *in Scheiben schneiden*.		
1	Zwiebel *schälen*,	1	Knoblauchzehe
1/2	Chili *entkernen und alles kleinschneide*n		
2–3	Estragonzweige	1 TL	getrockneten Estragon
5 dl	Bouillon	1 dl	Weisswein
2 dl	Rahm	1 EL	Senf
2 EL	Butter	2 EL	Mehl

Mehlbutter

Mehl und Butter in einer kleinen Pfanne zur «hellen Roux» zubereiten.

Champignon

In einer Sauteuse, portionenweise mit wenig Butter sautieren. Vor dem Wenden, einige Butterflocken schmelze und leicht würzen – wenden und kurz weiter sautieren. In einem Behältnis beiseite stellen.

Sauce zubereiten

***Zwiebeln,Knoblauch und Chili rösten** und in der Sauteuse mit Öl bräunen.*

Mit 1 dl Weisswein ablöschen. Estragonzweige beigeben.

Den Senf und nötige Gewürze untermischen, Bouillon dazugiessen und kurz aufkochen bis die Senfflocken aufgelöst sind.

Einige Zeit blubbern lassen. Sauce in die Mehlbutter sieben, die Mehlbutter auflösen. Zurück in die Sauteuse und den getrockneten Estragon und den Rahm unterrühren, kurz aufkochen.

Ist der Geschmack gut, die Champignon untermischen

Fleisch unterziehen und
sbis zum Servieren warmhalten

Rahmsauce mit «Röstgemüse»

Zutaten für 300–400 g Fleisch

☞ *Fleischzubereitung für die Rahmsauce* ☜

- ***Mehlbutter zubereiten***

  2 EL Butter
  2 EL Mehl

Mehl und Butter in einer kleinen Pfanne zur «hellen Roux» zubereiten.

- 7 dl Gemüsebullion

erwärmen

- ***Gemüse rösten, Sauce vorkochen***

  1 Rüebli,
  1 Zwiebel *und*
  ½ Knollensellerie

kleinwürfeln

  1 Lauchzwiebel *in Ringe schneiden*
  1 EL Bratenpaste
  ½ EL Paprika
  ½ EL Puderzucker
  ½ EL Tomatenpurée

Alles in der Sauteuse mit Öl rösten.

Das Gemüse an den Rand schieben und den Puderzucker, den Paprika und das Tomatenpurée leicht, nacheinander bräunen.

Bratenpaste untermischen und mit der Gemüsebouillon alles gut bedecken – Hitze reduzieren und das Gemüse weichköcheln. Zirka 35 Minuten.

Ist das Gemüse weich, dieses mit der Siebkelle entfernen.

Währen der Gemüse-Garzeit

- ***Champignon braten***

  200 g Champignon *in Scheiben schneiden*.

In einer Sauteuse portionenweise, mit wenig Butter sautieren.

Vor dem Wenden, einige Butterflocken schmelze und leicht würzen – wenden und kurz weiter sautieren. In einem Behältnis beiseite stellen.

Den Bratensatz mit etwas Sauce lösen und in diesen wieder zurück in die Sauce zurück.

Sauce abschmecken & fertigstellen

  2 dl Saucenrahm *und/oder* Doppelrahm
  1 EL Senf

Den Rahm und den Senf beigeben, vermischen und falls nötig Sauce mit der Mehlbutter eindicke und abschmecken.

Champignon untermischen

Vor dem Servieren:

Fleisch unterziehen und servieren

Cäsar Salat

Zutaten für 2 Portionen, mit Poulet als ***Hauptspeise***

Mise en place

200 g	Baby Lattich
5	Dattel-Tomaten *halbieren*
x	Brotwürfel *bereitstellen*
2 Stk	Pouletbrust *mit Gewürzmischung «2» einreiben.*
4	Speckscheiben *halbieren*
x	Sbrinz *in Scheiben schneiden*
x	Schnittlauch *in Ringe schneiden.*
1 TL	Kapern *klein schneiden*

Salat-Dressing

In einem Mixbhälter:

1	Eigelb,
1 EL	Senf,
1 Stk	Knoblauchzehe *gepresst*
2 EL	Ww-Essig
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zitronensaft

Alles kräftig aufschlagen, danach

1 dl Rapsöl *langsam, mit dem Schwingbesen, unterziehen.*

1 TL Kapern *zerkleinern und Gewürzmischung «2» untermischen und abschmecken.*

Brotcroûtons

In einer Bratpfanne die Brotwürfel in Butter bräunen, herausnehmen und beiseite stellen.

Speck

Die Speckscheiben in der Bratpfanne bräunen – beiseite stellen.

Poulet

Pouletbrüste in mundgerechte Stücke schneiden und würzen.

Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Pouletstücke beidseitig bräunen. Pfanne von der Wärmequelle nehmen und zugedeckt 10–15 Minuten fertig garen.

Anrichten

Wenig Salatsauce auf dem Tellerboden verteilen. Den Salat, das lauwarme Poulet, die Tomaten, die Brotstücke, den gehobelten Käse und den Speck darauf anrichten.

Salatdressing nach Geschmack darüber geben, mit Schnittlauch garnieren.

Gemüsesuppe «BB» vorbereiten

Zutaten für, je nach Gemüsemenge, ca. 2 l Suppe

Mise en place

3–4 dl Gemüse-Bouillon *erwärmen*
4 dl Rotwein

150 g Rüebli
150 g Knollensellerie
100 g Stangensellerie
100 g Kartoffeln
3 Zwiebeln, *davon 1 Zwiebel halbieren, nicht schälen.*
2 Tomaten *in viertel schneiden*
1 Chilischote *am Stück*
2 Knoblauch *zerquetschen*
2 EL Tomatenpurée
1 TL Zucker
x Petersilie *mit Stängel*
1 Bd Maggikraut
kl. Wirz

Schlagsch
x 4
y 9

Grösse 15

4–8 Stk Lorbeerblätter
1 TL Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner

Gemüse vorbereiten

Rüebli, Knollensellerie, 2 Zwiebeln und die Kartoffel säubern und in kleine, gleichgrosse Würfel schneiden.

1 Zwiebel halbieren (nicht schälen)

Stangensellerie leicht schälen, die Enden abschneiden. Einzelne Stangen bereitstellen.

***Bouquet garni binden**: Stangensellerie und die Chilischote, das Maggikraut und die Petersilie darin einwickeln und zusammenbinden.*

*In ein **Gewürzsieb** die Pfefferkörner, die Pimente und die Lorbeerblätter einpacken.*

Den Knoblauch schälen und die Tomaten vierteln.

Suppe zubereiten

Siedfleischsuppe

In einer höheren Pfanne

*1 El Öl erhitzen. Die **halbierte Zwiebeln**, auf der Schnittseite stark bräunen.*

***Tomatenpurée** beigeben, verteilen und leicht bräunen.*
*Den **Zucker** untermischen und mit 2 dl **Wein** ablöschen.*

*Das **Gemüse**, die **Kartoffeln**, den zerdrückten **Knoblauch**, den **Gewürzsack/-Sieb** und das **Bouquet** beigeben.*

*Den restlichen **Rotwein** dazu giessen und mit kaltem Wasser auffüllen bis das Gemüse bedeckt ist.*

Das Ganze zirka 4. Stunde blubbern lassen. Dazwischen Wasser nachgiessen, damit das Gemüse bedeckt bleibt

Verfeinern/würzen

Nach der Garzeit, die Suppe absieben und die Bouillon dazu geben. Nochmals aufkochen, abschmecken mit Gewürzen.

Gemüsesuppe mit Siedfleisch vorbereiten

Zutaten für 4 Portionen, ca. 1 l Suppe

Einkauf

300 g Siedfleisch *mager*

Mise en place

2–3 dl Gemüse-Bouillon *erwärmen*
2 dl Rotwein

70 g Rüebli
70 g Knollensellerie
50 g Stangensellerie
50 g Kartoffeln
2 Zwiebeln, *davon 1 Zwiebel halbieren, nicht schälen.*
2 Tomaten *in viertel schneiden*
1 Chilischote *am Stück*
2 Knoblauch *zerquetschen*
1 EL Tomatenpurée
1/2 TL Zucker
x Petersilie *mit Stängel*
1 Bd Maggikraut
kl. Wirz

Schlagschatten
X -4
y 9
Grösse 15

2–6 Stk Lorbeerblätter
1/2 TL Pimentkörner
1/2 TL Pfefferkörner

Gemüse vorbereiten

Rüebli, Knollensellerie, 1 Zwiebeln und die Kartoffel säubern und in kleine, gleichgrosse Würfel schneiden.

1 Zwiebel halbieren (nicht schälen)

Stangensellerie leicht schälen, die Enden abschneiden. Einzelne Stangen bereitstellen.

***Bouquet garni binden**: Stangensellerie und die Chilischote, das Maggikraut und die Petersilie darin einwickeln und zusammenbinden.*

*In ein **Gewürzsieb** die Pfefferkörner, die Pimente und die Lorbeerblätter einpacken.*

Den Knoblauch schälen und die Tomaten vierteln.

Suppe und Fleisch zubereiten

Zutaten für 4 Portionen

Meerrettich-Sauce/-Dip *Gemüsesuppe*

In einer höheren Pfanne

*1 El Öl erhitzen. Die **halbierte Zwiebeln**, auf der Schnittseite stark bräunen.*

Das Siedfleisch auf allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Fleisch in eine Schüssel geben.

---

*Nochmals wenig Öl in den Topf geben. **Tomatenpurée** beigeben, verteilen und leicht bräunen.*
*Den **Zucker** untermischen und mit 1 dl **Wein** ablöschen.*

*Das **Gemüse**, die **Kartoffeln**, den zerdrückten **Knoblauch**, den **Gewürzsack/-Sieb** und das **Bouquet** beigeben.*

*Das Fleisch und die Zwiebelhälften einlegen und den restlichen **Rotwein** dazu giessen.*

Mit kaltem Wasser auffüllen bis das Ganze leicht bedeckt ist.

1 Stunden leicht köcheln lassen. Wenn das Fleisch leicht von der Gabel rutscht und das Gemüse den gewünschten biss hat, gebratene Zwiebelhälften, Gewürzsieb und Bouquet garni entfernen.

Verfeinern/würzen

Hat das Fleisch den richtigen Garpunkt, das Gemüse noch zu hart, das Fleisch beiseite stellen.

Ist das Gemüse gar, die Suppe absieben und die Bouillon dazu geben. Nochmals aufkochen und abschmecken mit Gewürzen.

Fleisch kann mit oder ohne Suppe – kalt oder warm serviert werden.

Bignè / Windbeutel

Zutaten für 3 Personen an je 2 Bignè

Vanillecrème *Apfel-/Rahmcrème* *Mousse «salzig»*

Vorbereitung *Backblech mit Backpapier auslegen*

In einer hohen, kleinen Pfanne ***kurz aufkochen***

Zutaten «süss»

0.6dl	Wasser,
0.6 dl	Milch,
50 g	Butter,
1 EL	Zucker,
1/2 BT	Vanillin-Zucker
1 Pr	Salz

Zutaten «salzig»

0.6dl	Wasser,
0.6 dl	Milch,
50 g	Butter,
1 Pr	Salz,
1 TL	Aromat
10 U	Chiliflocken

Hitze reduzieren *und*

80 g Mehl *auf einmal dazugeben.*

Mit dem Schwingbesen Küchenmaschine rühren.

Wenn sich der ***Teig vom Topfboden löst****,*
die Masse in einer Schüssel etwas abkühlen lassen.

Danach*:*

2 Eier *einzeln, nach und nach unterrühren.*

Jedes Ei muss zuerst gebunden haben.

Den Teig in einen Spritzsack (mit Sterndüse 13 mm) füllen und
15 Minuten kühlstellen.
Den Teig zu Bignè/Windbeutel aufspritzen.

Backofen auf 200 °C vorheizen und 20 Minuten Backen –
wenn sie die Farbe erreicht haben,
den Backofen ausschalten
und 5 Minuten trocknen lassen.
Die Bignè aus dem Backofen nehmen, den
Kopf abschneiden und füllen*.*

Gerstensuppe

Zutaten für 4 / 10 Personen

Gerste	100 g / 250 g	Gemüsebouillon	1.5 l / 3.5 l
Weisswein	1 dl / 4 dl	Vollrahm	1 dl / 2.5 dl
Rüebli*	150 g / 375 g	Zwiebeln*	150 g / 375 g
Sellerie*	150 g / 375 g	Kartoffeln*	100 g / 250 g
Lauch	150 g / 375 g	Wirz	400 g / ? kg
Knoblauchzehen	3 Stk / 7 Stk	Rauchwürste	2 Stk / 4 Stk
Speck *geräucherten*	300 g / 750 g	Bündnerfleisch	25 g / 100 g
Petersilie glatt	3 g / 10 g		

Öl *zum Anbraten, bzw. Dünsten*

Mise en place

Gemüse säubern. Rüebli, Sellerie und Zwiebeln in kleine Würfel bzw. Scheiben, schneiden, Lauch in 1 cm-Ringe und Wirz (ohne Stiel) in Streifen schneiden und den Knoblauch quetschen.
Schwarte vom Speck lösen.

Zubereiten, 1. Phase

In der hohen Bratpfanne die ***Speckschwarte bräunen.***

2 EL Öl dazugeben, das ***Röstgemüse & die Kartoffeln* kurz mitrösten.***

Gemüse *und* ***Gerste*** *dünsten. Alles mischen.*

Mit ***Weisswein*** *ablöschen, den* ***Speck*** *und das* ***Bündnerfleisch*** *beigeben und mit* ***Bouillon*** *das Ganze bedecken.*

Alles aufkochen und Zugedeckt 1 Stunde blubbern lassen.

Zwischendurch Bouillon nachgiessen – das Ganze muss ***immer bedeckt*** *sein.*

Speckschwarte entfernen!
und den Speck in rechteckige kleine Würfel schneiden.

Phase 2

Nach dem Einfrieren oder vor dem Servieren.

Die ***Schweinswürste*** *beigeben und alles (abgedeckt) nochmals 30 Minuten blubbern lassen.*

Vor dem Servieren

Würstchen in Ringe und den Rahm beigeben.

Alles abschmecken und eventuell mit Bouillon verdünnen.

Mit ***Petersilie*** *garnieren und servieren.*

Tiefkühlen oder am Vortag zubereiten:
Schweinswürste, Rahm und Würze noch nicht beigeben.

Spargelsalat «glasiert»

Zutaten für 4 Portionen

Einkauf

1 Bd weisse und grüne Spargeln

Falls nötig, die Spargeln schälen und in gleichgrosse Stücke schneiden

1 Zwiebel *schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden*

Für das Dressing *In einem Schüttelbecher bereitstellen*

80 g Raps- *oder* Olivenöl
20 g Senf
20 g Honig
60 g Weissweinessig
10 g Streuwürze *(1 EL)*
20 U Pfeffer
1 Peperoncini *entkernen, klein schneiden*

Spargeln garen *Bratpfanne erwärmen und in:*

2 EL Butter *die Zwiebel und den Spargeln leicht mischen.*

Wenn der Butter sich verteilt hat, den

1 EL Rohzucker *drüber streuen und mehrmals mischen.*

Bei zeitweiligem Wenden, 5 Minuten zugedeckt blubbern lassen.

1 EL Chiliflocken,
10 g Zitronensaft *beigeben.*

Eventuell nachwürzen. Nun Temperatur reduzieren und das Ganze, bis das Gemüse bissfest ist, ziehen lassen.

Wenn nötig: Butter und Pfeffer beigeben.

Spargelsalat auf dem Teller anrichten, mit dem Dressing beträufeln und servieren

Dressing für einen grünen Salat

80 g Raps- oder Olivenöl
20 g Senf
20 g Honig
40 g Weissweinessig
7 g Streuwürze
20 U Pfeffer
1 Peperoncini *entkernen, klein schneiden*

Nüsslisalat

Fischknusperli

Dressing mit Balsamico

1/2	EL	Aromat
10	U	Pfeffer
1/2	EL	Senf mild
1	TL	Maggi
1	MS	Thymianblätter
1	MS	Oreganoblätter fein gehackt
1	Pr	Zucker
3	EL	Balsamico
6	EL	Öl

Dressing mit Mayonnaise & Weissweinessig

1/2	EL	Aromat
10	U	Pfeffer
1	MS	Cayennepfeffer
1/2	EL	Senf mild
2	EL	Mayonnaise
1	TL	Maggi
1	MS	Thymianblätter
2	EL	Weissweinessig
4	EL	Öl
2	EL	Milch

Zur Dekoration

Cherrytomaten, gehackte Eier,
Speckwürfeli, Brotcroutons

Tomatensalat mit Zwiebelringen

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten *in einem Schüttelbecher bereitstellen*

1/2EL Aromat
10 U Pfeffer
1 MS Cayennepfeffer
1 Schluck Milch
1/2EL Senf mild
10 U Chiliflocken
1 TL Maggi
1 EL Mayonnaise
1 MS Thymianblätter *und*
1 MS Oreganoblätter *fein gehackt*
x Schnittlauch und Petersilie *fein gehackt*
1 Pr Zucker
2 EL Weissweinessig
1 EL Balsamico
4 EL Öl

---

1 Zwiebel *schälen und in halbe Ringe schneiden*
x Basilikumblätter *zur Dekoration*
x Mozzarelline

Tomaten auf dem Teller anrichten,
mit den Zwiebelringen und den Basilikumblättern garnieren
und mit dem Dressing beträufeln.
«servieren»

«Sauce tartare» mit Mayonnaise

Zutaten für 350 g «Sauce tartar»

«Sauce tartare» zubereiten

1	Essiggurke
1/2 EL	Kapern
1	kleine Zwiebel
1 Stk	Ei, *hartgekocht*
1 EL	Petersilienblätter

In einer hohen Bratpfanne dünsten:

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und die Gurke in Öl leicht dünsten.
Die Kapern danach beigeben und noch kurz mitdünsten.
Alles abkühlen lassen und in den Mixbehälter geben.

Das hart gekochte, kleingewürfelte Ei und die Petersilie in den Mixbehälter geben, abschmecken und mixen.

15 U	Pfeffer	10 U	Salz
1/2 EL	Aromat	1/2 TL	Cayennepfeffer

Zutaten «Mayonnaise»

In ein grösseres Mixgefäss geben.

1/2TL	Essig
1 TL	Senf
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronensaft
1 Stk	Eigelb

2 dl	Sonnenblumenöl *am Anfang tropfenweise unterschwingen bis die Flüssigkeit cremig wird.*

Dann das Öl in Fäden dazugiessen bis die Konsistenz erreicht ist.

Die Mayonnaise mit Currypulver und Gewürzen abschmecken.

Tatare-Mischung unterziehen und ism Kühlschrank bereit stellen.

Fischknusperli im Bierteig

Zutaten für 2 Personen

Einkaufen «Fisch»

250 g Eglifilet

Zutaten «Bierteig»

80 g Mehl
1/4 TL Salz
0.8 dl Bier
1 Eiweiss und Eigelb *beiseite stellen*

Mehl, Salz, Bier und Eigelb zu einem Teig verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Backen:

Servierplatte für den gebackenen Fisch, in vorgeheizten Backofen schieben (70 °C).

Nun das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Bierteig ziehen.

Backen

Öl in der Pfanne auf ca. 180 °C erwärmen,

Eglifilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Maisstärke bestäuben.

Die Eglifilet durch den Bierteig ziehen und 5–6 Minuten backen und danach abtupfen und in den Backofen legen.

Mit der «Sauce tartar» servieren

Sauce tartar

Dunkler Fond

Rezept für 4 dl Fond

Einkauf

2 kg Kalbs- oder Rinderknochen *(Rippenknochen mit Fleisch). Alle Knochenteile gründlich reinigen und in gleich grosse Stücke zerkleinern. Locker im* ***Bräter*** *verteilen.*

Mise en place

Phase

200 g Zwiebel,
150 g Rüebli *und*
150 g Knollensellerie *säubern und in gleich grosse Würfel schneiden*

Phase

40 g Tomatenmark
3 dl Rotwein
1 EL Puderzucker

Phase

150 g Tomaten 8teln *(Stielansatz entfernen)*
1 Lauch *(heller Teil)*
3 Thymianzweige
3 Pimentkörner
1 Gewürznelke
2 Pr Salz beigeben
x Petersilienstängel
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
1 Handvoll Pfefferkörner

Zubereitung

0:30 — *Knochenteile mit Öl übergiessen und 30 Minuten im Backofen, bei 200 °C, rösten.*

0:45 / 1:15 — *Röstgemüse auf die gerösteten Knochen verteilen und 45 Minuten weiterrösten. Zwischendurch immer wieder rühren.*

0:05 / 1:20 — *Nun das Tomatenmark und den Puderzucker auf dem Boden verteilen und nochmals 5 Minuten rösten.*

1:00 / 2:20 — *Rotwein mehrmals aufgiessen und einreduzieren lassen.*

0:05 0:15 0:05 0:25 2:45	*Nun die Tomaten beigeben und 5 Minuten ziehen lassen.* *Restliches Gemüse beigeben.* *Falls sich der Bratensatz noch nicht gelöst hat, mit einem Schluck Rotwein den Rest noch lösen.* *Den Inhalt in einen grösseren Topf geben, und mit 2 l Wasser die Knochen und das Gemüse bedecken.*
00 00	*Alles .. Stunden köcheln (blubbern) lassen.* *Den Fond öfters entfetten!*
    00	***Reduktion: Passieren und entfetten*** *Knochen, Gemüse und das Gewürz mit einem grobmaschigen Sieb entfernen.* *Sauce zurück in die Pfanne giessen und auf zirka 5.5 dl (550 g) einreduzieren.* *Die Sauce in den Kühlschrank stellen.*

Entfetten durch Kühlen:
Nach mindestens 12 Stunden im Kühlschrank, abfetten.
Die oberste Fettschicht, zirka 200 g Fett aus der Reduktion, entfernen.
Portionengläser mit zirka 100 g abfüllen und nach Bedarf einfrieren.

Für eine Glace de Viande

Den Fond zur «Glace de Viande» einkochen (blubbern) bis die Flüssigkeit sirupartig ist. Dabei laufend abschäumen.
Wenn nötig nochmals passieren.
Verwendung: ***Geschmacksverstärker für Saucen****.*

Einfache Sauce mit dem Fond

Für 3–4 dl Sauce

1 EL Mehl in der Bratpfanne angehen lassen. 1 EL Butter untermischen und zu einer dunklen Roux rühren.

Mit 1 dl Weisswein ablöschen und die Mehlbutter auflösen.

1 dl Bouillon dazu geben. 1 EL Senf in heissem Wasser auflösen und in die Sauce geben.

Alles einige Minuten köcheln lassen.

1.5 dl Fond *unterrühren und nach Geschmack (1)* ***Espresso*** *beigeben.*

Grüner Salat *mit/ohne Maiskörner*

Zutaten für 4 Personen»

Dressing *Standard «**Mägi»***

1/2	EL	Aromat
12	U	Pfeffer
1	MS	Cayennepfeffer
1	EL	Senf mild
8	U	Chiliflocken
1	EL	Maggi
1	EL	Mayonnaise
3	EL	Aceto Balsamico bianco
6	EL	Öl
1	TL	Petersilie *gehackt*

Je nach Geschmack
Milch

Dressing ***ohne** Mayo & Milch*

80	g	Öl
40	g	Aceto Balsamico bianco
20	g	Senf
7	g	Streuwürze
20	g	Honig
20	U	Pfeffer
1		Peperoncini *entkernen, klein schneiden*

Nach Geschmack:
Maiskörner

«Mini» Chüechli

Zutaten für 12 Minis

Vorbereitung

– *Backofen auf **180 °C** vorheizen*
– *12er Gugelhupfform mit den «Papier-Backförmchen» versehen.*
Alternativ mit Öl einstreichen.

12 Himbeeren,
für das Finale beiseite stellen

Zubereiten

Alles in einer Schüssel cremig rühren.

150 g Butter, *weich*
150 g Zucker
1 Pr Salz

Nach und nach die

3 Eier *einrühren*

Das Sieb auf die Schüssel legen und

250 g Mehl *und*
1 TL Backpulver *hineinsieben.*

4 EL Milch *einrühren, zirka 2 handvoll Himbeeren zur Teigmasse geben und zu einem glatten Teig verrühren.*

Alles in die Formen füllen und die 12 Himbeeren einstecken.

Backen

*Die Form mit dem Teig in den Backofen schieben und zirka **25 Minuten backen**.*

Mit Puderzucker bestäuben

Pizzateig in 6 oder 24 Stunden

Immer das Gleiche! ☞ mischen – gehen lassen, zudecken

nach:

2 bzw. 8 h *aufziehen – **falten** – gehen lassen, zudecken*
2 bzw. 8 h *aufziehen – **falten** – gehen lassen, zudecken*
2 bzw. 8 h *aufziehen – **formen** – gehen lassen, zudecken*

Auswallen und 1 Stund, zugedeckt ruhen lassen – dann backen.

Mengenliste

Pizza *[6 Stunden Teig]*												
für Personen	Mehl tot	**Mehl 84% [g]**	**Semola 16% [g]**	**Wasser [g]**	**Öl [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 1.1%**	**Zucker [g] 3%**	[g] Wasser für Hefe	**Salz [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
4	200	**168.0**	**32.0**	**88.0**	**12.0**	*120.0*	2.2	6.0	20	4.2	*27.0*	359.4
5	250	**210.0**	**40.0**	**116.0**	**15.5**	*151.5*	3.0	7.4	20	5.2	*35.0*	452.1
6	300	**252.0**	**48.0**	**150.0**	**19.0**	*189.0*	3.3	9.0	20	6.3	*45.0*	552.6
8	400	**336.0**	**64.0**	**183.0**	**26.0**	*229.0*	5.0	13.0	20	9.0	*30.0*	686.0
10	500	**420.0**	**80.0**	**320.0**	**37.0**	*377.0*	6.2	17.0	20	12.0	*90.0*	1002.2
14	700	**588.0**	**112.0**	**453.0**	**46.0**	*519.0*	7.7	21.0	20	14.5	*100.0*	1362.2

Menge der Hefe bei 6 Stunden Ruhephase siehe Tabelle.
*Bei 24 Stunden 0.65 * Hefemenge*

Backen *Backofen (Pizzastufe) auf 250 °C vorheizen*
(Stein oder leeres Blech ebenfalls vorheizen.)

Backzeit bei 250 °C: *1. Backzeit: 7 Minuten, danach mit Mozzarella belegen*
fertigbacken: 3 Minuten

Pizza belegen

Teig: Regeln/Infos | Pizza-Tomatensauce | Pizzateig

Reihenfolge unserer Standard-Belegung

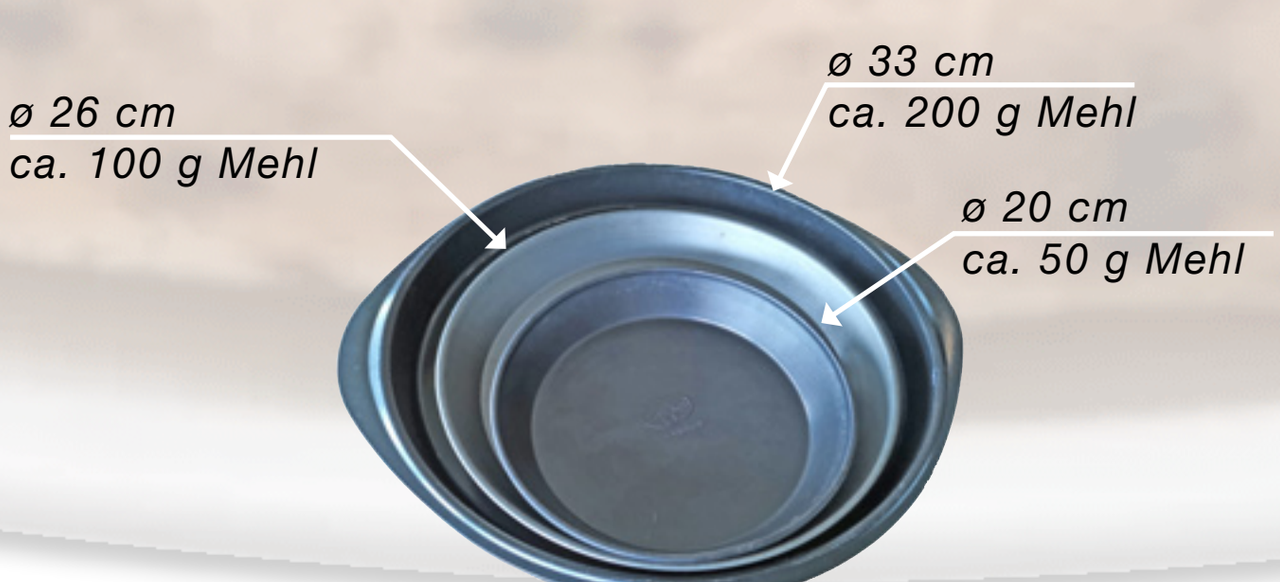
Nach dem Auswallen den Teig:

- *mit Sauce leicht bedecken, danach*
- *mit geraffeltem Parmesan bestreuen*
- ***Nun nach Wunsch belegen***

Wichtig

- *Den Mozzarella und die Basilikumblätter erst nach der 1. Backzeit auflegen.*
- *Den Pizzastein/oder Blech immer vorwärmen und die Pizza darauf platzieren.*

Mögliche Bleche für Teigmenge



Basilikum-Sauce

Zutaten für 2 Portionen (Pastateig roh 200 g)

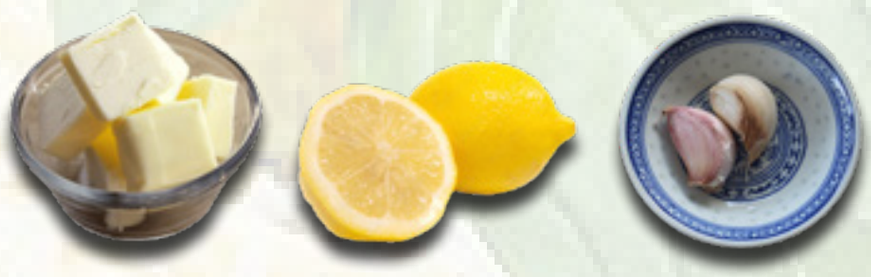
Pesto Basilikum *Pasta*

Zubereiten

In einer Sauteuse:

1 EL Butter
½ Zitrone, *Saft und abgeriebene Schale*
1 Knoblauchzehen *gepresst*

erhitzen.



1.5 dl Rahm
30 g Greyerzer, *geriebener beigeben.*

Aufblubbern lassen und Temperatur reduzieren.

Mit

5 g Meersalz *(1 EL)*
1/2 TL Pfeffer *gemahlen*

würzen

xx g Basilikum *fein gehackt*

beigeben und kurz köcheln lassen. Abschmecken und beiseite stellen.

Meerrettich-Sauce oder -Dip

Zutaten für 4 Portionen

Meerrettich-Sauce:

30 g	Butter
30 g	Mehl
3,75 dl	Gemüsebouillon
1,5 dl	Rahm
1 EL	Meerrettich aus dem Glas
	Salz
	Pfeffer

Meerrettich-Sauce:

Butter zerlassen, Mehl dazugeben und gut einrühren.

Mit abgemessener Brühe ablöschen, gut rühren. Rahm dazugeben. Kurz aufkochen. Meerrettich beigeben, abschmecken.

Meerrettich-Dip:

100 g	Crème fraîche
100 g	Rahm *geschlagen*
3 cm	Meerrettich, *fein gerieben*

oder Meerrettich aus dem Glas

1 EL	Weissweinessig oder Balsamicoessig
X	**Würzen** *mit Aromat, Pfeffer und Zucker.*

Meerretich-Dip

Alle Zutaten gut verrühren – in eine Schale abfüllen – bis zum Servieren kühl stellen.

Piadina

Zutaten für 6–8 Personen»

In eine Schüssel geben

280 dl Wasser.
70 g Öl *und*
7 g Salz
in das Wasser geben
und mischen

300 g Mehl,
200 g Semola *und*
1 Pk Backpulver
mischen und durch ein Sieb in das Wasser geben.
Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten und 2–5 Stunden ruhen lassen.

Backen

Teig zu Teiglingen à 65–70 g teilen und rund auswallen.
Auf der heissen Platte/Pfanne beidseitig bräunen.

Mögliche Beilagen *Zutaten für 2 Personen*

2 Peperoni schälen, entkernen und in Streifen schneiden.
1–2 Zwiebel schälen und in 1/2 Ringe schneiden
1 Peperoncini entkernen und in dünne Ringe schneiden.
Alles in einer Bratpfanne mit Öl andünsten.
Mit 0.5 dl Bouillon ablöschen und würzen. Alles mischen und leicht garen – beiseite stellen.

---

2 Pouletbrüste 0:15 in Bouillon kochen. Abkalten lassen und Poulet zerzupfen.
Öl in der Pfanne erhitzen und das Poulet anbraten.
Mit 1 dl Weisswein ablöschen und würzen.
Das Gemüse beigeben, mischen und abschmecken. Warm stellen.

Schokoladen-Mousse

Zutaten für 4 Personen

Weisses Schokoladen-Mousse | *Lebkuchen-Mousse*

Schritt 1 *in einem Messbecher*

2 dl Schlagrahm *steif schlagen.*

Schritt 2 *Schüssel 1) für Wasserbad*

Wasser darf Schüsselboden nicht berühren und nicht strudeln.

2 Eigelb *und*

55 g Zucker *in der Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen und anschliessend kaltschlagen.*

2 Eiweiss *mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen und Rahm (Schritt 1) unterziehen.*

Schritt 3 *Schüssel 2) für Wasserbad.*

150 g Kuvertüre *dunkel grob hacken und über dem Wasserbad mit*

100 g Butter *schmelzen lassen. «Nicht kochen»*

2 TL Zimtpulver,

1 TL Ingwerpulver,

1/4 MS Cayennepfeffer *und*

2 EL Kirschwasser *untermischen*

Schritt 4 *Alles zusammenführen*

– *Flüssige Schoko-Butter (Schritt 3), langsam in die Ei-/Zucker-/Rahm-Mischung (Schritt 1+2) einrühren.*

Das Ganze in Gläser oder in die Terrinenform abfüllen.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen

Schritt 1 *Schritt 2 & 4* *Schritt 3*

Weisses Schokoladen-Mousse

Zutaten für 4 Personen

Schokoladen-Mousse *Lebkuchen-Mousse*

Schritt 1 *in einem Messbecher*

2 dl Schlagrahm *steif schlagen.*

Schritt 2 *Schüssel 1) für Wasserbad*

Wasser darf Schüsselboden nicht berühren und nicht strudeln.

2 Eigelb *und*

55 g Zucker *in der Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen und dann kaltschlagen.*

2 Eiweiss *mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen und Rahm (Schritt 1) unterziehen.*

Schritt 3 *Schüssel 2) für Wasserbad.*

200 g Weisse Schokolade *grob hacken und über dem Wasserbad mit*

30 g Butter *schmelzen lassen. «Nicht kochen»*

1 ***Tonkabohnen**, fein geraffelt und*

2 TL ***Amaretto** untermischen*

Schritt 4 *Alles zusammenführen*

– *Flüssige Schoko-Butter (Schritt 3), langsam in die Ei-/Zucker-/Rahm-Mischung (Schritt 1+2) einrühren.*

Das Ganze in Gläser oder in die Terrinenform abfüllen.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen

Schritt 1 *Schritt 2 & 4* *Schritt 3*

Lebkuchen-Mousse

Zutaten für 4 Personen

Schokoladen-Mousse *Weisses Schokoladen-Mousse*

Schritt 1 *in einem Messbecher*

2 dl Schlagrahm *steif schlagen*.

Schritt 2 *Schüssel 1) für Wasserbad*

Wasser darf Schüsselboden nicht berühren und nicht strudeln.

2 Eigelb *und*

55 g Zucker *in der Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen und anschliessend kaltschlagen.*

2 Eiweiss *mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen und Rahm (Schritt 1) unterziehen.*

Schritt 3 *Schüssel 2) für Wasserbad.*

150 g Weisse Schokolade *grob hacken und über einem Wasserbad mit*

10 g Butter *schmelzen lassen. «Nicht kochen»*

2 TL Zimtpulver,

1/4 MS Cayennepfeffer *und*

2 EL Amaretto *untermischen*

1 EL Lebkuchengewürz

Schritt 4 *Alles zusammenführen*

– *Flüssige Schoko-Butter (Schritt 3), langsam in die Ei-/Zucker-/Rahm-Mischung (Schritt 1+2) einrühren.*

Das Ganze in Gläser oder in die Terrinenform abfüllen.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen

Schritt 1

Schritt 2 & 4

Schritt 3

Die Werkzeuge für Ravioli & Tortellini

Zutaten für 4 Personen. Teig von 200 g Mehl

Ravioli/Tortelli mit dem Kaffeelöffel

Selleriesuppe

Zutaten für 2 kg ungeschälte Sellerieknollen.
Ergibt zirka 3 l Supper / 20 P à 1.5 dl

Einkauf

* 2 kg Sellerie, *ungeschält (mit und ohne Staudensellerie)*
*400 g Kartoffeln *schälen/säubern, in Würfel schneiden*
* 3 Zwiebel 2/3 *schälen/säubern, in Würfel schneiden,*
1 nicht schälen und halbieren
30 g Knoblauch *schälen*
2 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon
x Wasser zum Auffüllen
1 dl Rahm

** nach Wunsch* 1 Fenchel *säubern und würfeln*

1 EL Butter
x Wasser
x Muskatnuss
1 EL Zucker
x Petersilie.
x Pfeffer

Alles zugedeckt weichgaren

Mise en place

** Das Gemüse, ohne die halben Zwiebeln, in gleich grosse, kleine Würfel schneiden.*

In der hohen Pfanne, das Öl heiss werden lassen und die Zwiebelhälften auf der Schnittseite stark anbraten.

Das Gemüse in die Pfanne geben, mischen und dünsten. Zwischendurch öfters umrühren.

Mit Weisswein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Öfters rühren.

Bouillon aufgiessen und soviel Wasser beigeben, bis das Gemüse bedeckt ist.

Gemüse zugedeckt weichkochen (ca. 1.5 Stunden). Öfters rühren.

Fertigstellen

Die Zwiebelhälften entfernen.

Das Gemüse mit dem Stabmixer pürieren.

Rahm beigen – nachwürzen – mischen.

1.5dl Bouillon unterziehen und mischen.

Schwarzwurzelsuppe

Zutaten für 2–3 Portionen

Schwarzwurzel-Salat

Mise en place

150 g Schwarzwurzeln
mit den Handschuhen waschen, schälen und in Stücke schneiden

1 Zwiebel
schälen und fein schneiden

70 g Sellerie
schälen und fein würfeln

1 Lauchzwiebel
putzen und fein schneiden

---

2 dl Bouillon
1.5 dl Bouillon *nach dem Pürieren*
1 dl Rahm
weiteres: Öl, Butter, Gewürze

Zubereiten

Eine Pfanne mit wenig 1 EL Butter und 1 EL Öl erwärmen.
Gemüse dünsten.
Mit Bouillon ablöschen und das Gemüse weichköcheln.
(zirka 30 Minuten)

*Den Rahm beigeben, würzen und alles **fein mixen**.*
Kurz aufblubbern lassen und
die 1.5 dl Bouillon nachgiessen.

Vor dem Servieren
nochmals aufmixen.

Jägerschnitzel

Zutaten für 4 Personen

Mise en place

150 g	Champignons *in Scheiben geschnitten*
80 g	Speckwürfel
4+1 dl	Bratensauce *(Paste und Wasser abschmecken)*
1 dl	Noilly Part
2 dl	Weisswein
1 dl	Rahm
x dl	Gemüsebouillon *zum anpassen der Konsistenz*

Röstgemüse

1 Zwiebel, 1 Rüebli *und*
0.5 Knollensellerie *schälen & in kleine Würfel schneiden.*

Braune Mehlbutter

2 EL Mehl 1 EL Butter

Mehl in der Pfanne erwärmen bis es Geschmack bekommt. Den Butter einrühren und beiseite stellen

Zubereiten

Helle Mehlbutter zubereiten, beiseite stellen.

In einer höheren Bratpfanne *die* ***Pilze*** *portionenweise leicht bräunen, Butterflocken beigeben und würzen.*
Nach dem Wenden nur noch kurz dünsten und in eine Schüssel geben.

Speckschwarte und Knorpel stark anbraten, aus der Pfanne nehmen und 1 El Öl beigeben. Wenig Öl erwärmen und die ***Speckwürfel*** *braten. Aus der Pfanne in die Champignon-Schüssel geben und das Öl entfernen.*

Das ***Röstgemüse*** *bräunen. Alles mit Noilly Part und Weisswein ablöschen und einreduzieren.*

Die 4 dl Bratensauce beigeben, die Hitze reduzieren und das Gemüse weichköcheln.

Die Sause ***absieben*** *und je nach Konsistenz, die Mehlbutter einrühren.* ***Restlich Bratensauce*** *und den* ***Rahm*** *dazugeben und nach Geschmack würzen.*

Champignon & Speck zur Sauce geben, warmhalten bzw. beiseite stellen.
Ist die Sauce zu dick, Gemüsebouillon beigeben.

Schnitzel zur Jägersauce

Zutaten für 4 Personen

Mise en place

4	Schweins- oder Kalbsplätzli à ca. 150 g
x	Zitronensaft
x	Mehl
x	Bratbutter *oder* Bratcrème

Zubereiten

Plätzli mit Zitronensaft beträufeln, mit Mehl bestäuben.

In der heissen Bratbutter beidseitig insgesamt 3 Minuten braten, würzen.

Herausnehmen und im auf 80°C vorgewärmten Ofen warm stellen.

Champignons in der übriggebliebenen Bratbutter kurz dünsten.

Bouillon und Rahm in derselben Pfanne aufkochen. Zur gewünschten Konsistenz einkochen, würzen.

Schnitzel kurz in der Sauce erhitzen, servieren.

Rot- bzw. Blaukraut

Zutaten für 4–6 Personen

- *Marinieren: 1–3 Tage*
- *Zubereiten: 1–1.5 Stunden*
- *Vakuumieren und einfrieren sinnvoll*

Vorbereiten

1 kg Rotkraut

Die Deckblätter entfernen, den Strunk zirka 1 cm abschneiden.
Das Kraut in ein grosses Behältnis raffeln.

3 Gewürznelken,
4 Lorbeerblätter *und*
8 Wacholderbeeren *in ein Gewürz-Ei geben*.

3 Äpfel schälen, *entkernen, klein schneide*
1 Zimtstange
100 g Preiselbeeren-Gelee *(muss nicht sein) bereit stellen.*

In der Fruchtpresse:

2 Orangen pressen
25 g Salz,
30 U Pfeffer,
40 g Zucker *und den*
5 dl Rotwein *mischen*

Marinieren

Die Äpfel, den Inhalt der Fruchtpresse kräftig einmassieren.
Das Gewürz-Ei und die Zimtstange in das Kraut eingraben.

Zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen lassen.
Zwischendurch immer wieder wenden.

Einkauf

300 g Marroni in Caramelsauce

Rot- bzw. Blaukraut

Zubereiten *nach dem Marinieren*

3 EL Essig *in*
3 dl Bouillon *geben*.
2 TL Maisstärke *in etwas Kraut-Füssigkeit auflösen*.
2 Zwiebeln *schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden*.

*In einer **hohen Pfanne**, wenig Öl erhitzen und die Zwiebeln dünsten (nicht bräunen). Mit der **Essig/Bouillon** ablöschen.*
Das marinierte Rotkraut mit dem Gewürz-Ei und der Zimtstange unterziehen.
***Maisstärkenflüssigkeit** beigeben und mischen.*
Alles erwärmen und zugedeckt blubbern lassen.

***In der Zwischenzeit:** Caramelsauce mit Marroni zubereiten*
50 g Wasser *in einer kleinen Pfanne erwärmen und mit*
160 g Zucker *zu einer dunklen Caramel kochen*
(zirka 10 Minuten – Hitze reduzieren und 4–5 Löffel des Rotkrautes in die kleine Pfanne geben.
300 g Marroni *mit Caramel-Sauce beigeben, verrühren und mischen.*
Zurück in die hohe Pfanne geben. und das Ganze bis zum gewünschten Garpunkt blubbern lassen .

Nach 0:45 die Zimtstange und das Gewürz-Ei entfernen.

Abschmecken *mit:*

2 EL Essig,
(2 EL Honig) *und*
2 TL Zimtpulver
Weiter blubbern lassen, bis die gewünschte Garstufe des Krauts erreicht ist.

Das Rotkraut vor dem Servieren langsam erwärmen und eventuell nochmals abschmecken.

Poulet mit Kartoffelkugeln

Zutaten für 4 Personen

Poulet marinieren

4 Pouletsteaks ohne Knochen
in einer Schüssel mit
X Poulet *würzen und mit Kräuter belegen.*
3 EL Öl *zum marinieren.*

Weiteres bereitstellen

1 Zwiebel *in dünne, halbe Ringe schneiden*
1.5 dl Bier
3 EL Öl
5 Knoblauchzehen
20 g Butter

Kartoffelkugeln vorbereiten

200 g Kartoffeln *«schälen – waschen.*
Kartoffeln in eine Wasserschüssel raffeln.
Einige Minuten im Wasser ruhen lassen.
Wasser abseien und mit
3 EL Maisstärke *und*
x Gewürzen *mischen.*
Einige Minuten ruhen lassen

Poulet & Zwiebeln zubereiten

Öl in der Bratpfanne erwärmen.
*Die **Knoblauchzehen** zerquetschen und mit der **Butter** in die Bratpfanne geben.*
Nachdem die Butter geschmolzen ist, die Poulesteaks hineinlegen und auf beiden Seiten, gut bräunen.
Alles herausnehmen und beiseite stellen.

*Die **Zwiebelringe** glasieren – und die Pouletsteaks darauf legen.*

Mit Bier übergiessen und im Backofen, bei 70–80 °C, 20–30 Minuten ruhen lassen.

Kerntemperatur: 70 °C

Kartoffeln zubereiten

Die Kartoffeln ausdrücken und zu Bällchen formen.

Bratpfanne mit Öl erwärmen (niedrige Temperatur) und die Bällchen in dei Pfanne geben.

Bei geringer Hitze zirka 20 Minuten goldbraun ausbacken.

Terminplan: 5´ eine Seite, 10´ zweite Seite wenden. Weiteren 5´ immer wieder wenden und danach aus der Pfanne nehmen – warmhalten.

Ratatouille Gemüse

Gemüse 4 Personen

Ratatouille-Suppe

Einkaufszettel/bereit stellen

4 Peperoni *schälen weisse Stege und Kerne entfernen und Rechtecke 5/7 cm schneiden*

Schlagschatten
x 4
y 9

1 Zucchini *schälen, Enden abschneiden und in 1/2 cm grosse Ringe schneiden.*

3 Knoblauch *und*

2 Zwiebeln *schälen. Beides in Ringe schneiden.*

Grösse 15

x Petersilienstängel *bereit stellen.*

3 dl Gemüsebouillon

Gewürzmischung:

2 EL Senf, 2 EL Ketchup,

je 1 EL Curry, Paprika, Aromat

20 U Pfeffer *und den* 2 EL Zucker *in die Bouillon geben und darin auflösen.*

Zubereitung Gemüse

Öl in eine hohe Pfanne oder die Grillschale geben.

Die Zwiebeln, den Knoblauch und das Gemüse mit der Petersilie untermischen.

Mit

1 EL Mehl bestreuen.

Die Flüssigkeit dazu giessen und untermischen.

Das Ganze, in der Pfanne oder der Grillschale, so lange blubbern lassen bis das Gemüse den richtigen Biss hat.

Ratatouille Suppe

Zutaten für 1.5 l Suppe

Ratatouille-Gemüse

Einkaufszettel/bereit stellen

4 Peperoni *schälen weisse Stege und Kerne entfernen und Rechtecke 5/7 cm schneiden*

1 Zucchini *schälen, Enden abschneiden und in 1/2 cm grosse Ringe schneiden.*

3 Knoblauch *und*

2 Zwiebeln *schälen. Beides in Ringe schneiden.*

x Petersilienstängel *bereit stellen.*

7 dl Gemüsebouillon

Gewürzmischung:

2 EL Senf, 2 EL Ketchup,

je 1 EL Curry, Paprika, Aromat

20 U Pfeffer *und den* 2 EL Zucker *in die Bouillon geben und darin auflösen.*

Zubereitung Suppe:

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch leicht dünsten.

Gemüse, ohne Zucchini und Petersilienstängel, beigeben und ebenfalls dünsten.

2 EL Mehl darüber streuen.

Die Flüssigkeit dazu giessen und untermischen.

x Petersilie *beigeben und zugedeckt 0:40 blubbern lassen. Suppe nach Geschmack pürieren.*

x Rahm *und* Gewürze *nach Bedarf und Geschmack beigeben*

Rindsragout à la Stroganoff

Fleischmenge/Person: 100 g | *Aufwand zirka 1:30 h*

Rindsfilet-Stroganoff

Rezeptangaben der Sauce für bis zu 5 Personen

Rinderschulter oder -hals *vorbereiten:*
Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in die gewünschte Würfel-Grösse schneiden. Salzen und Pfeffern.

① Mise en place: Röstgemüse

150 g Zwiebel
150 g Sellerie
100 g Kartoffeln
150 g Rüebli

Alles schälen und in gleichgrosse 2 cm-Würfel schneiden.

② Mise en place: Beigemüse

4 Knoblauchzehe
2 Peperoncini
1 Peperoni *schälen kleinschneiden*
1 Lauchzwiebel *in Ringe schneiden*
2 grosse Essiggurke *kleinwürfeln*
1 TL Chiliflocken & Pfefferkörner *mörsern*.

③ Mise en place: Sauce

1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenpurée
1 EL Paprika
1 EL Senf *am Schluss, für das Verfeinern der Sauce*

Weiteres bereitstellen

4 dl Rotwein
200 g Crème Fraîche
2+2 EL Butter + Mehl *Für die Mehlbutter*
1 l Bouillon *inkl. Reserve*
1 dl Rahm

Zubereitung

***Mehlbutter**: Mehl und Bitter in der Bratpfanne erwärmen bis er zu bräunen beginnt. – beiseite stellen.*

Fleisch braten

Bratpfanne mit wenig Öl erhitzen. Fleisch portionenweise auf allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch beiseite stellen.

Bratpfanne mit dem Haushaltpapier ausreiben und nächste Portion, in wenig Öl braten.

Sauce mit Fleisch zubereiten

Öl in einer höheren Pfanne erwärmen und das Röstgemüse (1) leicht bräunen.

Gemüse beiseite schieben und den Puderzucker auf dem Pfannenboden streuen.
Hat sich der Puderzucker aufgelöst, das Tomatenpurée leicht anrösten, danach den Paprika beigeben und ebenfalls anrösten. Alles mischen und mit 2 dl Rotwein ablöschen gut mischen.

Das Fleisch beigeben, den Knoblauch zerquetscht und alles umrühren. Leicht einköcheln lassen.

Den restlichen Rotwein beigeben und das Ganze mit der Bouillon bedecken

Das Ganze 1 Stunde köcheln lassen. Darauf achten, dass das Gemüse und Fleisch immer leicht bedeckt bleibt.

Nach der Garzeit das Gemüse und das Fleisch absieben und das Röstgemüse (1) entfernen.

Das Fleisch probieren. Falls es noch nicht genügend zart ist, das Fleisch wieder in die Sauce geben und weiterköcheln (15–20 Minuten).

Nun die Mehlbutter mit wenig Sauce auflösen und zurück in die Sauce geben.

Crème Fraîche unterziehen, den Rahm und den Senf einrühren.

Das Ganze kurz aufköcheln lassen und abschmecken. Das Beigemüse beigeben und beiseite stellen.

---

5 Minuten vor dem Servieren,
die Sauce wärmen

☞ *Ist die Sauce zu scharf oder zu wenig flüssig, die restliche Bouillon beigeben.*

Pizzabrot

Teigmenge

Den Teig auf zirka 1 cm ausrollen und mit den Fingern kleine Dellen drücken.

Den Teig mit Öl bestreichen
und ...
... mit Kräutern und
Chilisalz bestreuen.

Backen bei: 230 °C, 10–15'

Rösti *(halbgegart)*

Rahmsausen und Fleisch zubereiten

Die Hauptpunkte:

- *Die Kartoffel: «**festkochende**» Kartoffeln*
- *schälen – vorkochen – raffeln – würzen – mischen*
- *Sehr langsam braten. Min. 30".*

Zubereiten

Kartoffeln raffeln, leicht würzen und mischen.
Genügen Öl in die Bratpfannen geben, die Kartoffeln in der Bratpfanne verteilen. Bei geringer Temperatur braten.

- *Bildet sich ein leichter brauner Rand, die Röst «in Einem» wenden.*

Nochmals kurz braten – auf einen Teller schieben und beiseite stellen.

Vor dem Anrichten, die Bratpfanne erwärmen, die Rösti in die Pfanne schieben und Butter-flocken am Rand verteilen.

Spaghetti mit Poulet

«Knobi & Zwibi» & Pouletbrust

Spaghetti pro 2 Personen	*120 g*
Knoblauch in Scheiben schneiden	*4 Stk*
Zwiebel 1/2 geschält, in dünnen Ringen	*... g*
Salz	*1 TL*
Chili getrocknet	*10 U*
Pfeffer schwarz	*20 U*
Pinienkerne	*10 g*
Öl (immer wieder nachgiessen)	*... EL*
Pouletbrust	*1 Stk*
Petersilie kleinschneiden	

• Knobi & Zwibi mit Pinienkernen

Salz mit genügend Öl erwärmen.
Bei geringer Temperatur, Zwiebeln und Knoblauch erwärmen/ dünsten. Pinienkerne untermischen und alles leicht bräunen! Immer wieder Öl nachgiessen. Mit Chili und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

• Pouletbrust

In Streifen schneiden. Öl in der Bratpfanne erhitzen und das Poulet kräftig braten, würzen und in die «Knobi/Zwibi»-Pfanne geben. Zugedeckt beiseite stellen.

• Spaghetti *ins kochende Salzwasser geben und vorgaren – absieben – ölen – beiseite stellen.*
Wasser auffangen und beiseite stellen.

• Servieren

Bratpfanne erwärmen– Spaghettiwasser zum Strudeln bringen
2–3 EL Spaghettiwasser in die Bratpfanne geben.
Spaghetti kurz im Wasser erwärmen & absieben – unter die «Knobi/ Zwibi» mischen – servieren.

Rindfleisch in «Streifen»

Bratkartoffeln, Selleriesalat & Honigmayonnaise

! Am Tisch gebraten !

Einkaufszettel

300 g Rindsfilet-Steak, Angus * für 2 Personen
200 g Kartoffeln

Für den Sellerie- / Fenchelsalat siehe Link

** alternativ: Nierstück vom Schwein oder Rindshuft*

Mise en place

Kartoffeln in Frittenform (frittieren) *200 g*
1 Peperoni, schälen und in Streifen schneiden
1/2 Zwiebel, schälen und in dünne Ringe schneiden
Sellerie-/Fenchelsalat *siehe Link*
– Honig-Mayonnaise

Zubereiten

– Rindsfilet-Streifen würzen
– Eine Seite, im heissen Öl, kurz braten
– wenden

nach 30 S essen

Fenchel-/Selleriesalat

Sellerie-/Fenchelsalat

Zutaten für 2 Personen

Mise en place

150 g+ Stangensellerie *geschält und in dünne Ringe geschnitten*

1 Fenchel *Strunk und fleckige Blätter entfernen. Wenig Fenchelkraut beiseite stellen. Fenchelblätter in dünne Streifen schneiden.*

1 Zwiebel *schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden.*

Gemüse garen

2 EL Butter *und das Gemüse in die Pfanne geben – leicht mischen. Wenn der Butter sich verteilt hat,*

1 EL Rohzucker *drüber streuen und mehrmals mischen. Zugedeckt, bei zeitweiligem Wenden, 15 Minuten blubbern lassen.*

2 EL Zitronensaft *(15 g) und Pfeffer abschmecken.*

Wenn das Gemüse die gewünschte Garstufe erreicht hat, Alles beiseite stellen.

Dressing im Schüttelbecher

1 Peperoncini *entkernen, sehr fein schneiden*

60 g Weissweinessig,
80 g Rapsöl
10 g Honig
20 U Pfeffer
20 g Senf
10 g Streuwürze *(1 EL)*

Rüeblisuppe

Menge für 4 / 6 / 12 Portionen

Mis en place

	4 P	6 P	12p
Rüebli	500 g	800 g	1.5 kg
Kartoffeln	130 g	200 g	400 g

Rüebli und Kartoffeln schälen und
in gleich dicke Scheiben schneiden.

	4 P	6 P	12p
Bouillon	0.7 l	1 l	1.5 l 0.5 l
Rahm *	0.5 dl	1 dl	2 dl
Orange(n) *	<1 Stk	1 Stk	2 Stk
Ingwer * nach Geschmack	x	x	x

* Erst am Schluss beigeben

Zubereiten

	4 P	6 P	12p
Zucker	<2 EL	2 EL	4 EL
Curry**	<1/2 EL	1/2 EL	1 EL

** eventuell mehr Curry mit den Gewürzen beigeben.

In einer hohen Pfanne den Zucker und die Butter erwärmen.
Das Currypulver leicht rösten.
Rüebli und Kartoffeln in die Pfanne geben und dünsten. Bouillon beigeben und zugedeckt, bei geringer Hitze bissfest, ca. 1 Stunde garen.
Nun alles pürieren und falls nötig, mit Bouillon verdünnen.

Saft der Orange und Rahm untermischen. Mit Gewürzen und Ingwer abschmecken.

Garnitur/Beilage

Brotcroutons in Butter mit Knoblauch bräunen.

Am Tisch grillen

Zutaten für 4 Personen

Huftfilet vom Rind	300 g
Falsches Filet vom Schwein	100 g
Würstchen vom: Kalb und Schwein	8/8 Stk
Speckscheiben	Menge nach Wunsch
Zwiebel	1 Stk
Essiggurke	1 Stk
Tomate	2 Stk
Ananas	8 Stk
Kartoffeln, vorgegart, mariniert mit Chiliflocken, Salz & ÖL	600 g
Crème fraîche	200 g

Kartoffelsalat mit Limetten

Zutaten für 4 Portionen

400g Kartoffeln, *schälen und in 1 cm-Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben.*

1 dl *Mit* Gemüsebouillon *bedecken und bissfeste kochen.*

Die Würfel mit einem Schöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Salatschüssel geben. Flüssigkeit beiseite stellen.

Mis en place für Dressing

3 Limetten

– *Zesten der Limette abschälen, diese kleinschneiden.*

– *Limetten halbieren, beiseite stellen*.

In eine Eine Schüssel geben:

x Zitronen-Zesten,
1 EL Senf,
x Pfeffer,
x Essig *und*
x Maggi

In einer Bratpfanne dünsten:

1 Peperoncini *entkernen*,
1 Zwiebel *und*
1 Knoblauch *schälen. Alles klein schneiden.*

Bratpfanne mit Öl erwärmen – Alles dünsten – aus der Bratpfanne nehmen und in die Schüssel geben.

***Limetten**-Schnittflächen anbraten, danach den Saft in die Salatschüssel pressen. Alles leicht mischen.*

Dressing abschmecken

Portionenweise Bouillon beigeben und abschmecken.

Kartoffelwürfel zur Sauce geben und öfters mischen.

Schweinsvoressen «Espresso»

Zutaten für 8 Portionen

Einkauf / Mis en place

800 g Schweine-Schulter
in mundgerechte Würfel schneiden
1 Zwiebel*,
x Sellerie* *und*
1 Rüebli* *schälen.*
Alles in Brunoise schneiden.
1 Lauchzwiebel
Aussenschalen soweit entfernen und den Lauch in dünne Ringe schneiden.
1 Knoblauchzehe
5 dl Rotwein
1 l Gemüsebrühe
1/2 EL Puderzucker
1 EL Paprika
1 EL Tomatenpurée
1 Espressotasse mit frischem Kaffee
7 g dunkle Kuvertüre *oder 15 g dunkle Schokolade*

Braune Mehlbutter:

2 EL Mehl *in der heissen Pfanne leicht anrösten, Pfanne von der Wärmequelle nehmen und die*
2 EL Butter untermischen.
Die dunkle Roux beiseite stellen.

Fleisch marinieren

Fleisch mit GM2 würzen und marinieren (ohne Mehl und Öl).

Zubereiten

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf einer Seite gut anbraten.
Wenden und kurz nochmals braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Mit 1 dl Wein den Bratensatz lösen und und Flüssigkeit in das Fleisch sieben.

*1 EL Öl in der Pfanne geben und das **Röstgemüse*** leicht bräunen.*

*Röstgemüse beiseite schieben und den **Puderzucker** auf dem Pfannenboden streuen. Nach dem Auflösen,den **Paprika** beigeben und ebenfalls leicht mitrösten.*

*Das **Tomatenpurée** auf dem Topfboden verteilen, bräunen und mit 2 dl **Rotwein** das Ganze gut vermengen und aufköcheln lassen.*

*Den **Knoblauchzehe** in die Sauce pressen.*

Nach und nach Rotwein aufgiessen. Das Ganze auf 1/3 einköcheln lassen.

Nun das Fleisch beigeben und mit 7 dl Bouillon auffüllen (Fleisch ist bedeckt).

Auf kleinem «Feuer», 2 Stunde plus blubbern lassen.

---

*Nach 1.5 Stunde den **Lauch** untermischen*
und weiter blubbern lassen.
Falls nötig, Bouillon dazu giessen

Nach der Garzeit:

Wenn das Fleisch zart bzw. die Rüebli weich sind,das aus der Sauce nehmen. Falls erwünscht, das Gemüse absieben.

*Die Sauce binden mit **Mehlbutter** binden und den frischen **Espresso** beigeben. Die **Kuvertüre** beigeben und nochmals aufkochen und abschmecken*

Das Fleisch wieder zur Sauce geben und vor dem Servieren nur noch erwärmen.

Poulet «Gaston Gérard»

Zutaten für 2 Portionen

Mis en place

2 Pouletbrüste

Mit der Mischung aus:

20 g *weichem* Butter,
1 EL Dijon Senf,
1 TL Paprika,
x Pfeffer *und*
x Salz

bestreichen/marinieren

1 TL Mehl *und* 1 TL warmer Butter mischen.
80 g *geriebener* Gruyère

Zubereitung

Eine Bratpfanne erwärmen

2 EL Bratbutter *beigeben und schmelzen*.

Die Pouletbrüste auf beiden Seiten gut braten und herausnehmen. Den Bratenfond mit

2 dl Weisswein *auflösen*.

Die Poulet wieder zurück in die Pfanne geben und zugedeckt 30 Minuten schmoren.

Backofen auf 220 °C vorwärmen.

Die Poulet wieder herausnehmen und die Sauce mit

2 dl Rahm wieder *erwärmen*.

***Die Mehlbutter** und 2 EL **Senf** unter die Sauce mischen. Die hälfte des Käses untermischen und das Poulet wieder zurück in die Sauce. Den restlichen Käse darüber streuen und in den Backofen schieben.*

8 – 10 Minuten im Backofen gratinieren.

Chicoree-/Randensalat

Zutaten für 2 Portionen

Einkauf

500 g	Chicore
200 g	Randenwürfel

Chicoree vorbereiten

Den Strunk und die Aussenblätter entfernen.

Die Chicoree-Blätter, einige Minuten in lauwarmes Salzwasser einlegen.

Variant "Einzelblatt"

Einzelblätter vom Strunk trennen

Variant "in Ringen"

Die einzelnen Blätter in Ringe schneiden

Bereitstellen

In einen Schüttelbecher geben:

½ EL	Senf mild	1 EL	Mayonnaise
1/2 EL	Aromat	10 U	Pfeffer
1 TL	Maggi	1 Pr	Zucker
3 EL	Condimento Bianco	3 EL	Öl
1/2	Zwiebel, *in Würfel, kleingeschnitten*		
1	Schuck Milch		

Randensalat

Zutaten für 2 Portionen

Mis en place / Einkauf

200 g	Randenwürfel
½	Zwiebel *kleinschneiden*

Bereitstellen

In einen Schüttelbecher geben:

½ EL	Senf mild
1 EL	Mayonnaise
1/2 EL	Aromat
10 U	Pfeffer
1 TL	Maggi
1 Pr	Zucker
3 EL	Condimento Bianco
3 EL	Öl
1/2	Zwiebel, *in Würfel, kleingeschnitten*
1	Schuck Milch

Mischen & kühl stellen

Randen und Zwiebeln in das Dressing geben und mischen.

Pasta-Salat

Zutaten für 2 Portionen

Mise en place / Einkauf

120 g	Pasta *Rohgewicht*			
x	Cherrytomaten		x	Peperoni
x	Maiskörner		x	Servela
x	Schnittlauch/Petersilie			

Dressing

In ein Schüssel geben:

½ EL	Aromat
10 U	Pfeffer
½ EL	Senf mild
10 U	Chiliflocken
1 MS	Cayennepfeffer
1	Schluck Milch
1 TL	Maggi
1 EL	Mayonnaise
1 TL	Thymianblätter
1 TL	Oreganoblätter *fein gehackt*
x	Schnittlauch & Petersilie *fein gehackt*
1 Pr	Zucker
2 EL	Weissweinessig
1 EL	Condimento Bianco
6 EL	Öl

Lasagne della casa

Teigmenge für 4 Personen «plus»

Teig-Mengen/-Zutaten für Pasta — *Lasagne di Bruno*

Portionen	Auflaufformen l	b	h	Form Nr.
	mm			
2	160	110	40	
4	230	130	40	**1**
8	330	190	50	**2**
7	280	190	55	**3**
7	230	230	60	**4**
4	205	140	70	**5**
	:			
15				**2+3**

Mehlmenge *für Pasta-Platten*

4 P
100–200 g Mehl

7–8 P
300 g Mehl

4 P
100–200 g Mehl

Zutaten der Füllung *für die Lasagne*

Portionen	Form Nr.	Füllung **Tafelspitz** m. Fett	Käse **Greyerzer**	T. Püree	Rotwein	Bouillon	Zwiebeln	Knoblauch
		g	g	EL	dl	dl	Stk	Stk
2		100	30	1	1	1	0.5	2
4	**1**	200	60	2	2	2	1.0	3
8	**2**	400	120	4	4	4	2.0	6
7	**3**	350	105	3.5	3.5	3.5	1.8	5
7	**4**	350	105	3.5	3.5	3.5	1.8	5
4	**5**	200	60	2	2	2	1.0	3
	:							
15	**2+3**	750	225	7.5	7.5	7.5	3.8	1

Portionen	Form Nr.	Béchamel		
		Butter	Mehl	Milch
		g	g	dl
2		25	20	2
4	**1**	50	40	4
8	**2**	100	80	8
7	**3**	87.5	70	7
	4			
4	**5**	50	40	4
	:			
15	**2+3**	188	150	15

Béchamel für die Lasagne

– Butter in der Sauteuse erwärmen.
– Mehl beigeben und binden.
– Milch untermischen und auflösen.

Würzen mit:
Gewürzen, Senf & Muskat
abschmecken – beiseite stellen.

Fleisch Zubereiten

Fleisch durch den Wolf drehen.
In einer Bratpfanne wenig Öl erwärmen. Kleingeschnittene ***Zwiebeln*** *und den* ***Knoblauch*** *dünsten.*

Fleisch *anbraten, das* ***Tomatenmark*** *beigeben und mitdünsten bis sich ein leichter brauner Bodensatz bildet.* ***Oregano & Thymian*** *beigeben und mischen.*

Mit ***Rotwein*** *ablöschen und leicht einreduzieren.* ***Bouillon*** *beigeben und mit* ***GM 2*** *würzen.*

Alles leicht eindicken – beiseite stellen.

☞ *Backofen auf 180 °C einstellen und die Lasagne 30–35 Minuten backen.*

☞ *Lasagne belegen*

Käse
Béchamel-Sauce
Lasagneblätter

Fleisch
Lasagneblätter

Käse
Béchamel-Sauce
Fleisch

Lasagneblätter
Fleisch

Einzelseiten 596-77

Lasagne di Bruno

Teigmenge für 4 Personen

Teigzubereitung *Lasagne «della casa»*

Für den Bräter

Bereitstellen

2 dl Rotwein
80 g Mortadella *in dünne, kurze Streifen schneiden*
1–2 Lorbeerblätter,
1 Rosmarinzweig
10 g Karotten
10 g Sellerie
20 g Zwiebeln *in Brunoise schneiden*
X U Pfeffer
X Gewürze

Zubereiten»

Öl in einem Bräter erwärmen. Den Mortadella kurz dünsten.
Danach das Gemüse, ohne Petersilie beigeben.
Das Ganze mischen und mit 2 dl Rotwein ablöschen.

Die zerdrückten/verdrehten Lorbeerblätter,
Rosmarinzweig, 10 U Pfeffer und Gewürzen beigeben.

5 Minuten leicht blubbern lassen.
Im Bräter beiseite stellen.

Für die Bratpfanne

Bereitstellen

300 g Tafelspitz *mit leichter Fettschicht (Lochscheibe ø 4 mm.)*
1 EL Tomatenmark *in* 0.5 dl Rotwein *auflösen*
1 EL Mehl
10 U Pfeffer
50 g Dosen-Tomaten *in kleine Stücke schneiden*
1 ZW Oregano & Majoran, 2–4 Lorbeerblätter
X Petersilie, Basilikum, Gewürze, Pfeffer, Chilisalz
1 dl rezente Bouillon
X Gewürze

«Fleisch» zubereiten

In einer separaten Bratpfanne das gehackte Fleisch anbraten.
Danach die Tomatenpurée-Flüssigkeit untermischen, mit

1 EL Mehl *bestreuen, mit*
1 EL GM3 *würzen und mit*
0.5 dl Rotwein ablöschen.
1 Stk Knoblauchzehe *in das Fleischgemisch pressen*.

Die Flüssigkeit leicht einreduzieren, die Pelati dazu geben und mischen.

Den Bräter wieder erwärmen

Wenn es am Rand leicht zu blubbern beginnt, den Inhalt der Bratpfanne untermischen.

Basilikum, die Petersilie und die 2 dl Bouillon beigeben.

☞ *Bei geringer Temperatur, zirka 40 Minuten, zugedeckt blubbern lassen.*

☞ ***nach 20 Minuten*** *Origano, Majoran und Lorbeerblätter beigeben.*

Nach der Garzeit:
Rosmarinzweig Majoran, Origano und Lorbeerblätter entfernen und abschmecken.

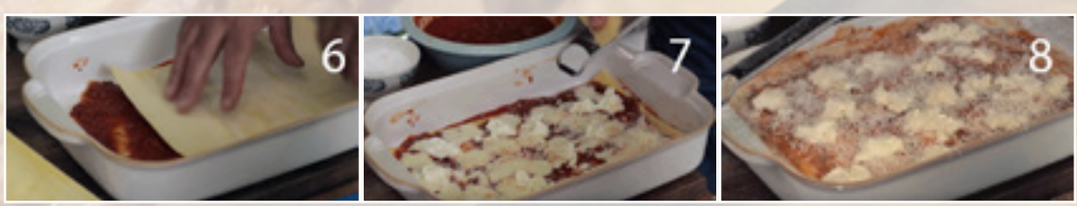
«Béchamel-Sauce»

x Mozzarella *als Zusatz für den Belag bereit stellen*
50 g Butter *in der Sauteuse erwärmen und das*
40 g Mehl *beigeben, Bild 1+2. Mit*
4 dl Milch *binden und auflösen, Bild 3*
50 g Greyerzer *reiben und in die Sauce unterheben Bild 4*
x *mit* Gewürzen, Senf *und* Muskat *abschmecken Bild 5*

«Lasagne» zubereiten

Den Rand der Keramikform, 23 x 13 cm, mit Butter bestreichen und die

- *erste Lage des Fleischbelages in die Form geben.*
- *erste Lage der Nudelteigblätter darauf legen Bild 6.*
- *zweite Lage Fleisch*
- *die Béchamel-Sauce und den gezupften Mozzarella Bild 7.*
- *Nächste Lage der Teigblätter und Vorgang von oben noch 2 mal wiederholen.*



Backofen auf 180 °C einstellen und die Lasagne 30–35 Minuten backen.

Mozzarella
Béchamel-Sauce
Lasagneblätter

Fleisch
Lasagneblätter

Mozzarella
Béchamel-Sauce
Fleisch

Lasagneblätter
Fleisch

Schweinsbraten, niedergaren

Rezept für 2 Portionen (120 g Fleisch/Person)

Schweinebraten in Rotweinsauce

Marinieren

240 g Schweinsnierstück

Das Fleisch einreiben mit:

1 Knoblauchzehen,

geschält und zerquetscht

1 EL Senf

1 EL Pfeffer *gemörsert*

1 EL Aromat

x Weisswein

Mis en place

1 Zwiebel,

120 g Sellerie *und*

120 g Rüebli *schälen und in Stücke schneiden. Bereit stellen.*

Zubereiten

Backofen auf 100 °C vorwärmen – Bratpfanne erhitzen und den Braten mit:

1 EL Butter *rundherum stark anbraten*

x Rosmarin, Thymian, Gemüse *und den* Braten *in einem Bräter legen*

*Im Ofen **2 Stunde**n garen*

*Kerntemperatur: **70–75 C°***

Schweinebraten in Rotweinsauce

Rezept für 7 Portionen (120 g Fleisch/Person)Einkaufszettel

Schweinsbraten, niedergaren

Mis en place

840 g Schweinehals *mit* Rosmarin und Thymian *einseitig binde*n

2 Zwiebel*

2 Rüebli*

1/2 Knollensellerie*

schälen und in nach Wunsch in Stücke schneiden.

1 rote Chili

3+2 dl Bouillon

1 dl Rotwein

Gewürzmischung *In einem Behältnis mischen:*

1 EL Gewürzmischung «2»

1/8 KL Cayennepfeffer

2 Knoblauchzehen, *schälen und zerquetschten*

2 EL Senf

3 dl Rotwein

Dunkle Mehlbutter *in einer kleinen Pfanne erwärmen*

2 EL Mehl *angehen lassen (nicht bräunen)*

2 EL Butter *beigeben und klumpenfrei verrühren.*

beiseite stellen

Braten/garen

Backofen auf 180 °C vorheizen

Den Bräter mit 1–2 EL Erdnussöl erhitzen. Fleisch auf allen Seiten anbraten.

Röstgemüse an den Rand des Bräters legen und kurz dünsten.*

*Mit **1 dl Rotwein** ablöschen und leicht einreduzieren.*

*Die **3 dl Bouillon** beigeben und zugedeckt, im Backofen, 20 Minuten blubbern lassen.*

Gemüse öfters wenden/rühren.

*Nun die Hälfte der **Gewürzmischung** dazugiessen und nochmals 20 Minuten blubbern lassen.*

Dies nochmals wiederholen.

Den Thermometer in das Fleisch stecken und die Kerntemperatur 60–65 °C messen.

Ist die Kerntemperatur noch nicht erreicht, eventuell 1 dl Bouillon nachgiessen.

☞ *Ist die Kerntemperatur erreicht, mit der Sauce weitermachen.*

Sauce zubereiten

Braten und Gemüse aus den Bräter nehmen, warm halten.

Den Bräter auf die Herdplatte stellen und 1–2 dl Bouillon dazugiessen.

Kurz nochmals «aufblubbern» lassen. Konsistenz mit der Mehlbutter bestimmen.

Braten und Gemüse wieder dazu geben, zugedeckt warmhalten.

Nusstorte / La torta di nocciole

Zutaten für 1 Springform ø 17 oder ø 23

Mise en place

Springform ø 23 cm	*Springform ø 17 cm*	*Rechteckform 14 x 7 cm*		
150	78	26	g	Butter *flüssig werden lassen*
3.0	1.5	1	Stk	Eier *aus dem Kühlschrank nehmen*
250	130	45	g	Haselnüsse *zerkleinern*

Form am Boden mit Backpapier auskleiden und den Rand buttern.

In einer Schüssel mischen

150	78	27	g	Mehl
200	104	36	g	Zucker
1	1/2	1/4		Päckchen Backpulver
1	1	1		Prise Salz

Nun die gemahlenen Haselnüsse untermischen.

Butter und Eie(r) sorgfältig unterziehen und in die Form füllen.
Oberfläche mit benetztem Gummischaber ausgleichen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.
Form in die unterste Rille einschieben.
Backzeit zirka 25 Minuten.

☞ *In der Form abkühlen lassen* ☜

Nach dem Backen, den Kuchen mit Puderzucker bestreuen

Für die Formfläche: 17.5 x 9.5 cm,
die Mengen der Rechteckform 14 x 7, verdoppeln

Bruschetta

Zutaten für 24 Pariserbrot-Scheiben

Mis en place

170 g Tomaten *roh ca. 600 g*
schälen, entkernen und in 5–7 mm kleine Würfel schneiden
40 g Zwiebeln *roh ca. 120 g*
1 Knoblauch
Zwiebeln und Knoblauch sehr fein schneiden
1 TL Thymian,
1 TL Majoran *und*
1 TL Origano *bereitstellen*.
1 Pariserbrot *schräge, in 1 cm breite Scheiben schneiden*

Vorbereiten

Eine Bratpfanne mit 1 EL Öl erwärmen

Zwiebeln und Knoblauch dünsten, Kräuter und Gewürz GM2 beigeben, kurz mitlaufen lassen.

2/3 der Tomatenwürfel beigeben und alles mischen.
Abkalten lassen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Backen & belegen

Brotscheiben *mit Öl beträufeln und Salz bestreuen.*

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Scheiben zirka 5 Minuten hellbraun backen.

Im lauwarmen Zustand die Brotscheiben mit der Masse belegen.

Rüeblisalat

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place

500 g Rüebli *schälen und auf die Länge von max. 6 cm schneiden. Mit der Raffel länglich raffeln*

In eine Schüssel geben:

200 g		Naturjoghurt
3/4	EL	Aromat
1	EL	Zucker
1	EL	Senf
13	U	Pfeffer
1/4	TL	Cayennepfeffer
1/2	EL	Maggi
3	EL	Essig
1	EL	Öl
x		Zitronensaft *einer halben Zitrone*

Mischen und abschmecken.

Die geraffelten Rüebli in der Schüssel mischen und bis zum servieren kühl stellen.

Römersalat

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place

x g Römersalat *Aussenblätter und Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden*

1 Rüebli *schälen und mit dem Sparschäler Streifen schneiden.*

In eine Schüssel geben:

1/2	EL	Aromat
12	U	Pfeffer
1	MS	Cayennepfeffer
4	EL	Milch
1	EL	Senf mild
8	U	Chiliflocken
1	EL	Maggi
2	EL	Mayonnaise
1/2	TL	Knoblauchpulver
1	MS	Thymianblätter *fein gehackt*
1	MS	Majoranblätter *fein gehackt*
3	EL	Weissweinessig
6	EL	Öl
140	g	Maiskörner *(nicht zwingend)*

Salat in der Schüssel mischen und auf dem Teller anrichten

Spätzli oder Knöpfli

Zutaten für 4 Personen

Teig-Mengen & -Sorten

Vorbereiten / Zubereiten

In einer Schüssel mischen.

300 g Weissmehl,
100 g Hartweizen *(Semola)*
1.5 TL Salz

In einem Gefäss:

4 Eier à 54 g,
1/2 TL Kurkuma,
3 EL Rapsöl *und*
1+1 dl Milch-/Mineralwasser *verquirlen*.

*Flüssigkeiten in die Mehlmulde geben und alles mit dem Rührwerk zu einem Teig rühren, bis er Blasen wirft. Den Teig **1 Stunde ruhen** lassen.*

Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig durch die Knöpflipresse (ø4.5) in das Wasser drücken.

*Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit dem Lochkelle herausnehmen, **abduschen** oder baden.*

Beiseite stellen und falls nötig, vakuumieren und gefrieren.

Bohnen mit Speck

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place

1 kg	Bohnen *rüsten*
8	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln *in kleine Würfeln schneiden*
x	Bohnenkraut, *frisch oder getrocknet*
700 g	Speck *halbieren*
1.5–2 l	Bouillon
x	Mehl

*In einer hohen Pfanne, den **Speck** in 1 EL Öl auf den Schnittflächen bräunen und aus dem Topf nehmen.*

*Öl in den Topf geben, die **Zwiebeln** und die **Knoblauchzehen** dünsten.*

***Bohnen** beigeben und mit Mehl bestäuben, mischen und mit **Bouillon** bedecken.*

*Den **Speck** dazugeben und eventuell Bouillon (zum bedecken), beigeben.*

Auf kleiner Stufe weiterköcheln
bis die Bohnen und der Speck gar sind

Garzeit: ca. 1 1/2h

Übrig gebliebene Bohnen mit der Bouillon abpacken und einfrieren.

Blumenkohl mit Brotbröseli

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place

600 g Blumenkohl
säubern, grüne Blätter entfernen und Röschen schneiden
3 EL Paniermehl
50 g Butter
x Petersilie *fein geschnitten*
x Gewürze

Zubereiten

Backofen auf warmhalten stellen und die Servierschüssel einlegen.

Blumenkohlröschen in Salzwasser kochen, abseihen und in die Servierschüssel geben.

Butter in der Pfanne schmelzen und das Paniermehl goldbraun rösten.

Die Paniermehl-Butter
über dem Blumenkohl verteilen
und servieren.

Bretzeli

Rezept als Appetizer für 6–8 Personen

Teig vorbereiten

In einen Messbecher geben:

130 g	Doppelrahm
65 g	Weisswein
25 g	Wasser
90 g	Zucker

Alles mischen bis der Zucker flüssig ist.

120 g	Mehl,
1 Pk	Vanillezucker
1	Abrieb der Zitrone *und*
1 P	Salz *zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.*
13 g	Kirsch *ganz am Ende zugeben.*

Den Teig 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Zubereitung

Bretzeleisen erhitzen und die Bretzeli darin backen.

*Sofort danach zu **Rollen** oder zu **Körbli** formen und abkühlen lassen.*

Die Bretzeli, Rollen oder Körbli in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

Schoko-Rotwein-Cake

Zutaten für 4–6 Personen

Mise en place

Den Boden der Cakeform mit Backpapier bedecken und die Wände buttern.

Mischen

In einer Teigschüssel:

200 g Butter, *den*
200 g Zucker *und*
1 Prise Salz *geben*.

Butter weich werden lassen
und zu einer hellen Masse schlagen

3 Eier *und den*
1 dl Rotwein *untermischen*.

In einer separaten Schüssel mischen:

200 g Weissmehl,
2 TL Backpulver,
1 Prise Zimt,
1/2 TL Kakaopulver
60 g Schoko-Streusel, *aus dunkler Schokolade unterziehen*

Die Mischung in die Teigschüssel unterrühren

Am Schluss:

80 g Schoko-Würfel *langsam unterziehen und in die Form giessen.*

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
und die Cakeform in den Backofen schieben.
60 Minuten backen.

Amaretti Kekse

75–85 Kekskugeln

Mandelmasse

In einer Schüssel

200 g	Mandeln, *geschälte & gemahlene*
50 g	Kokos *geraspelt*
150 g	Zucker
2 ml	Bittermandelaroma
2 EL	Amaretto

alles gut untermischen.

Eiweiss-/Zucker Mischung

In einem Gefäss:

4	Eiweiss *und*
1	Prise Salz *steif schlagen,*
50 g	Zucker *einrieseln lassen.*

Die Eiweiss-/Zuckermischung in die Mandelmasse unterziehen und zu einer glatten Masse rühren. Falls nötig, gemahlene Mandeln unterziehen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen.

Backblech vorbereiten

Backblech mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier belegen

Auf dem Backblech, haselnussgrosse Häufchen setzen.

☞ ***2 Stunden ruhen lassen*** ☜

Backen

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze aufheizen
– 45 Minuten backen
– Backofen ausschalten
– bei geschlossener Tür, 15 Minuten im Backofen belassen

Kontrolle: Die Amaretti sollen nicht auseinander fallen, der Boden ist leicht fest.

Amaretti-Parfait

Zutaten für zirka 7.5 dl Füllung

Mise en place

80 g Amaretti Kekse *grob zerschlagen*
2.5dl Schlagrahm *steif schlagen*

3 Eigelb
1 Vollei
80 g Zucker

Eigelb und Vollei mit dem Zucker in Wasserbad-Schüssel schaumig schlagen [max. 82 °C]. Vom Wasserbad nehmen.

40 g Amerettolikör *dazugeben und kaltrühren.*

Nun den geschlagenen Rahm und die Amaretti Kekse unterheben.

Für Parfait im Ganzen:
Die Form mit Klarsichtfolie auskleiden und die Masse in die Form giessen – glattstreichen – und etwas anklopfen.

Für Parfait in kleinen Formen:
In die Gläser abfüllen und mit Deckel oder Folie schliessen.

Mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

1.5 dl *1 dl* *1.8 dl* *0.6 dl*

Amaretti Kekse

Basilikum-Pesto

Mise en place

30 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehen
5 g	Meersalz *(1 EL)*
1/2 TL	Pfefferkörner
70 g	Rapsöl *(kein Olivenöl!)*
20 g	Basilikum-Blätter
x g	Sbrinz oder Greyerzer

In der Bratpfanne

Die Pinienkerne leicht rösten – kleinhacken – abkühlen lassen.

In einem Mörser:

Knoblauchzehen mit dem Meersalz mörsern. Pfefferkörner dazu geben und nochmals zerreiben .

In einem Cutter:

Das Gemörserte und die Pinienkerne in den Cutterbehälter geben und mit Öl (kein Olivenöl!) und den Basilikum-Blätter nach bedarf zerkleinern.

Falls nötig Würzen. Geriebener Käse untermischen und abschmecken.

Die Sauce separat, kalt oder lauwarm, servieren.

Pasta *Grundrezept nach BB*

Zutaten für 100 g Mehl – ergibt gekocht 200 g

Pasta mit Ei, Mehl und Semola

10 g	Öl
1	Volleier
2 g	Salz
75 g	Weizenmehl
25 g	Semola *(Hartweizengriess)*

Alles zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie einwickeln.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen

Pasta ohne Ei mit Semola

50 g	Wasser *und*
1 EL	Öl *verquirlen*.
100 g	Semola *(Hartweizengriess)*

Alles zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie einwickeln.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen

Zubereitung *für beide Teigvarianten*

1 Stunde vor dem Servieren, den Pastateig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Nudelmaschine in «Form bringen».

15 Minuten vor dem Servieren das Pastawasser erwärmen und die Pasta «al dente» kochen.

Carbonara mit Schinken

Zutaten für 2 Portionen

Mise en place

80 g	Spaghetti *(Rohgewicht)*
X	Petersilie, *fein gehackt*
80 g	Rohschinken *(nicht zu dünne Streifen)*
X EL	Butter
X	Sbrinz *gerieben*

Mischen über Wasserbad

In einer Schüssel, bei geringe Temperatur:

1	Eigelb,
60 g	Rahm *und*
4 EL	Käse

mische, erwärmen und würzen. Pfanne von der Wärmequelle schieben.

Pasta vorgaren

In einer hohen das Wasser zum strudeln bringen.

Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).
Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne. Pasta und Wasser beiseite stellen.

Schinken zubereiten

☞ ***Kurz vor dem Servieren***

Butter *in einer hohen Bratpfanne erwärmen und den geschnittenen* ***Schinken*** *knusprig anbraten. In einem Behältnis beiseite stellen.*

Carbonara fertigstellen

☞ *Pastawasser erwärmen*
☞ *Wasserbad erwärmen*
☞ *Bratpfanne erwärmen und 3-4 EL Pastawasser beigeben.*

Die wieder gewärmten Teigwaren leicht abtropfen und in der ***Bratpfanne mischen****.*

Hitze reduzieren.

Die Rahm-/Käse-Mischung unterziehen und in die Teller verteilen.

Die Schinkenstreifen und die Petersilie über die Pasta streuen.

Carbonara mit Speck & Schinken

Zutaten für 2 Portionen

Mise en place

80 g	Spaghetti *(Rohgewicht)*
30 g	Schinken *in Streifen schneiden*
80 g	Speckwürfel
1	Zwiebel *kleinschneiden*
1	Knoblauchzehe
X	Petersilie *fein gehackt*

Mischen im Wasserbad

In einer Schüssel, bei geringe Temperatur:

1 dl	Rahm,
1	Eigelb *und*
30 g	*geriebener* Parmesan

mische, erwärmen und würzen. Pfanne von der Wärmequelle schieben.

Pasta vorgaren

In einer hohen das Wasser zum strudeln bringen.

Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss). Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne. Pasta und Wasser beiseite stellen.

Schinken & Speck braten

***Speckwürfel** dünsten (eventuell entfetten), danach 1 EL Öl in die Pfanne geben und die **Zwiebeln** mitdünsten.*

*Den **Knoblauch** in die Menge pressen, mit Chilisalz und Pfeffer. würzen und den **Schinken** mitdünsten.*

Pfanneninhalt beiseite stellen.

Carbonara fertigstellen

- ☞ *Pastawasser erwärmen*
- ☞ *Bratpfanne erwärmen. 3-4 EL Pastawasser beigeben.*

Die wieder gewärmten Teigwaren leicht abtropfen und in der Bratpfanne mischen. Hitze reduzieren.

Die Rahm-/Käse-Mischung unterziehen und in die Teller verteilen.

Die Schinken/Speck/Zwiebeln und die Petersilie über die Pasta streuen.

Pappardelle mit «limone»

Zutaten für 4 Personen

Pasta vorgaren

In einer hohen Pfanne das Wasser zum strudeln bringen. Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).

Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne. Pasta und Wasser beiseite stellen.

Mise en place

1	Zitronen, *3 EL Saft und Zester der Schale kleinschneiden*
50 g	Butter
50 g	Crème fraîche
100 g	Rahm
50 g	Sbrinz, *gerieben*
x	Petersilie, *kleinschneiden*

Zubereiten

*Butter in einer weiten Pfanne erwärmen. **Crème fraîche**, **Rahm**, **Zitronenzester** einrühren.*

***Sbrinz** beigeben und alles nur solange wärmen, bis der **Käse** geschmolzen ist – Würzen, mit **Zitronensaft** nach Geschmack mischen und abschmecken – beiseite stellen.*

Fertigstellen

- *Pastawasser erwärmen*
- *Bratpfanne mit der Sauce erwärmen. Falls nötig, 3-4 EL Pastawasser untermischen.*
- *Die wieder gewärmten Teigwaren leicht abtropfen und in der Bratpfanne mischen.*

Mit Petersilie garnieren

Mascarpone-Camembert-Pasta

Zutaten für 2 Portionen

Pasta vorgaren

In einer hohen Pfanne das Wasser zum strudeln bringen. Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).

Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne. Pasta und Wasser beiseite stellen.

Mise en place

x	Butter
1	Zwiebel *kleinschneiden*
0.5 dl	Rahm
1 dl	Milch
50 g	Camembert *in sehr kleine Stücke schneiden*
70 g	Mascarpone
X	Baumnüsse *nach Geschmack zerkleinern und zur Garnitur verwenden*
x	Petersilie, *kleinschneiden*

Zubereiten

*Butter in einer weiten Pfanne erwärmen und die **Zwiebel** glasig dünsten.*

__Rahm__ und __Milch__ beigeben und kurz aufkochen. __Camembert__ in sehr kleine Stücke schneiden und mit dem __Mascarpone__ dazu geben. Alles zergehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zerkleinerten __Baumnüsse__ untermischen.

Fertigstellen

- *Pastawasser erwärmen*
- *Bratpfanne mit der Sauce erwärmen. Falls nötig, 3-4 EL Pastawasser untermischen.*
- *Die wieder gewärmten Teigwaren leicht abtropfen und in der Bratpfanne mischen.*

Mit Petersilie garnieren

Peperonata-Pasta *ohne Konzentrat*

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place für Tomatensauce

260 g Spaghetti/Linguine *(gekocht: 520 g)*

800 g Peperoni, *schälen. Stiel, weisse Scheidewände und die Kerne/Samen entfernen. Peperoni in längliche, dünne Streifen schneiden.*

1 Frühlingszwiebeln *säubern & in kleine Ringe schneiden.*

80 g Zwiebeln *und*

1 Knoblauchzehe *schälen und kleinschneiden*.

1 Peperoncini *entkernen und kleinschneide*n

---

2 EL Tomatenpüree

2 EL Aceto Balsamico

1 EL Oreganoblätter

1 dl Rotwein

3 dl Bouillon

1 EL Thymianblätter

Zubereiten

Eine Bratpfanne mit Öl erwärmen. Zwiebeln, sPeperoni, Peperoncini und den Knoblauch dünsten.

***Tomatenpüree** beigeben und leicht anbräunen. Mit **Rotwein** und Aceto ablöschen und die Hälfte der **Kräuter** untermischen.*
Alles leicht einköcheln lassen.

Die Bouillon beigeben und alles blubbern lassen bis das Gemüse noch bissfest ist.

Gemüse aus der Pfanne sieben und beiseite stellen.

Restliche Kräuter untermischen, mit Maizena oder Mehlbutter eindicken und nachwürzen nach Geschmack. Beiseite stellen.

Vor dem Servieren, die Sauce und das Gemüse separat erwärmen.
Teigwaren zubereiten und noch heiss in der Sauce mischen.

Auf die Teller schöpfen
und mit dem Gemüse garnieren
servieren.

*Peperonata-Pasta **mit** Tomatensaucen-Konzentrat*

Tomatensauce mit Konzentrat

Zutaten für 4 Portionen

Bereitstellen

400 g Pasta
2 dl Tomatensaucen-Konzentrat

Zubereiten

100 g Zwiebeln *und*
2 Knoblauchzehe
schälen und kleinschneiden.

Eine Pfanne mit Öl erwärmen und beides dünsten. Zwiebeln beiseite schieben und

4 EL Tomatenpüree
bräunen.
2 EL Aceto Balsamico *und*
1 TL Senf
untermischen.
3 dl Bouillon *einrühren und*
1 EL Oreganoblätter
1 EL Thymianblätter *beigeben*

Alles 5 Minuten leicht blubbern lassen.

Das Tomatensaucen-Konzentrat untermischen und nochmals 10 Minuten leicht einköcheln lassen.

Das Ganze mixen und durch ein Sieb passieren. Sauce beiseite stellen.

Vor dem Servieren, die Sauce erwärmen.

Teigwaren zubereiten und auf die Teller schöpfen –

Sauce separat servieren.

Tomatensauce

Zutaten für .....

Bereitstellen

400 g Pasta
400 g Pelati *aus der Büchse*

Zubereiten

1 Frühlingszwiebel *säubern & in kleine Ringe schneiden,*
40 g Trockentomaten *vierteln und beides beiseite stellen.*

80 g Zwiebeln *und*
2 Knoblauchzehe *schälen und kleinschneiden.*
1/2 Peperoncini *entkernen und kleinschneiden*

Eine Pfanne mit Öl erwärmen, Zwiebeln, Knoblauch & Peperoncini dünsten. Alles beiseite schieben und

2 EL Tomatenpüree *bräunen.*
Mit
1 dl Rotwein *und*
2 EL Aceto Balsamico *ablöschen.*
1 TL Senf *untermischen und*
3 dl Bouillon *einrühren.*
1 EL Oreganoblätter
1 EL Thymianblätter *beigeben*
Alles leicht einköcheln lassen.

Das Ganze mixen und durch ein Sieb passieren. Sauce beiseite stellen.

Vor dem Servieren, die Sauce erwärmen.
Teigwaren zubereiten und auf die Teller schöpfen –
Sauce separat servieren.

Seezunge, Pangasius oder Eglifilet

Zutaten für 4 Personen

Einkauf «Fisch»

600 g Seezungen Filet oder Pangasius oder Eglifilet

Reduktion

200g Gemüsebouillon
60 g Weisswein
20 g Wermut
2 Dillzweige

Zutaten für die Reduktion auf zirka 4 EL (60 g) einkochen.

Mehlbutter

12 g Mehl und
10 g Butter zu einer hellen Roux anschwitzen und in einem Behältnis kaltstellen.

Sauce fertigstellen

Die Reduktion erwärmen und

1 EL Senf,
1 TL Dill *getrocknet und Gewürze untermischen.*
80 g Rahm *beigeben, kurz blubbern lassen und falls nötig, nachwürzen.*

Die Mehlbutter in der Sauce auflösen und in die Sauce zurückgeben. Auf die gewünschte Konsistenz „einblubbern“ lassen und beiseite stellen.

45 Minuten vor dem Servieren:
Spinat und Kartoffeln
zubereiten bzw. garen.

7 Minuten vor dem Servieren den Fisch zubereiten:

Bratpfanne für die Seezunge
mit Öl/Butter erwärmen.

Seezunge würzen, im Mehl wenden
und goldbraun sautieren.

Wok-Gemüse mit ...

Zutaten für 2 Personen

In eine kleine Saucen-Schale:

1 EL helle Sojasauce, *den*
1 EL hellen Balsamico *und die*
1/2 TL Chiliflocken *verrühren*.

In einer Tasse

1 TL Maisstärke *mit*
4 EL Wasser *verrühren*.

Gemüse rüsten und beiseite stellen

x Ingwer *und*
x Knoblauch *schälen und fein hacken.*
x Rüebli *schälen und quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden.*
x Lauchzwiebeln *schälen und längs in 0,5cm breite Streifen schneiden*
1 Peperoni, gelb & rot *waschen, schälen, längs aufschneiden, entkernen und in schmale Streifen schneiden.*
x Wirz *in Wunschgrösse schneiden*
x Champignon *in dünne Scheiben schneiden.*
x Sojasprossen
1 TL geröstetes Sesamöl

Die Angaben mit x, sind dem Hunger anzupassen

... Poulestreifen

xx g Pouletfleisch

Poulet in kleine Streifen schneiden, würzen

Die Pfanne mit Öl erhitzen und das Poulet auf allen Seiten scharf anbraten.

Bei Raumtemperatur beiseite stellen.

Zubereitung *5 Minuten vor dem Servieren*

☞ *Die Zugabe erwärmen (z.B. Poulet).*

Eine Wok/Pfanne auf hohe Temperatur erhitzen, das Erdnussöl hineingeben, schwenken damit es sich gleichmässig verteilt.

Ingwer und Knoblauch hineingeben und 10 Sekunden rühren – danach an den Rand schieben.

Nach und nach das Gemüse und die Sojasprossen hinzugeben.
Dabei zwischendurch immer wieder den Wokinhalt durchschwenken.

Wenn das ganze Gemüse im Wok ist, ungefähr noch 1 Minute auf höchster Stufe schwenken (Gemüse darf nicht anbrennen).

Die Hitze reduzieren und die vorbereitete Saucen-Schale hinzufügen und wieder schwenken.
Wenn das Gemüse den richtigen Biss hat, die Maisstärke hinzugeben und wieder schwenken.

Wer es weicher mag, einen Topfdeckel auf den Wok legen und noch 1 Minute bei kleinster Hitze garen lassen.

Sesamöl hinzufügen, mit Pfeffer und Gewürzen abschmecken.
Nun das warme Poule untermischen und servieren

Gruyèresuppe

Zutaten für 3 Portionen

Mise en place

Weinreduktion

2.5 dl Weisswein *und*
0.5 dl Noilly Prat *auf 2/3 einkochen, beiseite stellen.*

30 g getrocknete Tomaten *und*
100 g Lauch *in feinen Streifen schneiden*
1 Zwiebel *und*
1 Knoblauchzehe *klein hacken*
7 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Rahm
150 g Gruyère reiben
1 EL Mehl

Zubereiten

In einer Bratpfanne Butter erwärmen.

3/4 des Lauches, die Zwiebeln, den Knoblauch und die getrockneten Tomaten dünsten.

Mehl darüber stäuben, mischen und mitdünsten.

Die Weinreduktion und die Gemüsebouillon auf einmal dazugiessen und alles unter Rühren aufkochen.

Den Rahm untermischen.
Den geriebener Gruyère beigeben und unter Rühren und schmelzen lassen. Nicht mehr kochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den restlichen Lauch darüber streuen.

Bayerische Crème

Zutaten für 500 g

Mis en place

2 Bl Gelatine *in kaltem Wasser einweichen.*
300 g Rahm *halb steif schlagen*
x Früchte *zur Garnitur,*
je nach Angebot

In einer Schüssel

3 Eigelb
50 g Puderzucker
1 Mark der Vanilleschoten

Den Zucker, das Eigelb und das Vanillemark in einer Schüssel zu einer halbschaumigen Masse schlagen.

In einer kleinen Pfanne

1 EL Kirsch *erhitzen – von der Wärmequelle nehmen und die ausgepresste Gelatine im Kirsch auflösen.*

Crème fertig stellen

Kirsch mit der Gelatine in die Eimasse geben und 1/3 des geschlagenen Rahms untermischen.

Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben!

Nun in die gewünschten Formen abfüllen und zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Falls die Crème gestürzt werden muss, die Förmchen in ein heisses Bad stellen und nach einige Sekunden in die Dessert-Teller stürzen

Zwiebel-/ Käse-/Speckfladen

Zutaten für 2 Personen, Blech ø 20 cm

Mürbeteig

Mise en place

150 g	Zwiebeln *schälen und in halbe, grobe Ringe schneiden.*
30 g	geräuchten Speck *Knorpel und die Schwarte entfernen.* *Speck in 1 mm dünne Streifen schneiden und in kleine Rechtecke teilen.*
110 g	Appenzeller Edelwürzig ***raspeln*** *nicht reiben*

Guss *in einem Messbecher mischen*

25 g	Mehl
1	Eier
80 g	Milch
20 g	Rahm
x	Aromat, Muskat und Pfeffer würzen und mischen

Zubereiten

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn auswallen und auf das Blech legen. Überschüssigen Rand abschneiden.
Den Boden mit der Gabel einstechen.

Zwiebeln in der Bratpfanne leicht dünsten.
Nach dem Abkalten in den Guss geben und mischen.

Zwiebeln-/Käsemischung auf dem Boden verteilen.

Die Speckstreifen (Rechtecke) auf dem Fladen verteilen.

Backen

Backofen auf 200 °C, Ober & Unterhitze vorheizen
Backzeit: 25–30 Minuten

Käsefladen

Zutaten für 2 Personen, Blech ø 20 cm

Mürbeteig

Mise en place

150 g	Appenzeller Edelwürzig ***raspeln*** *nicht reiben*

Guss *in einem Messbecher mischen*

25 g	Mehl
1	Eier
100 g	Milch
25 g	Rahm
x	Aromat, Muskat und Pfeffer würzen und mischen

Zubereiten

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn auswallen und auf das Blech legen. Überschüssigen Rand abschneiden.

Den Boden mit der Gabel einstechen.

Käse und Guss mischen auf dem Boden verteilen.

Backen

Backofen auf 200 °C, Ober & Unterhitze vorheizen

Backzeit: 25–30 Minuten

Apfel-/Aprikosen-/Zwetschgen-Tartelette

Früchte & Guss für Tartelette à Ausstecher ø 10 cm

Mürbeteig

für 6 Ausstecher ø12 cm:
– Blätterteig 42 x 28 oder 42 x 26
– Mürbeteig, Mehlmenge 200 g (siehe Tabelle)

Apfel ... g
schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden

Aprikose / Zwetschge ... g
entkernen und in kleine Würfel schneiden

Mise en place

Guss zubereiten 170 g [105 g]

0.8 dl	Rahm	*[0.5]*
1	Ei (54 g)	*[1 Eigelb]*
35 g	Vanillepulver,	*[20]*
1 EL	Zucker	*(gestrichen [1/2+])*
x	Zimtpulver	
1/2 Stk	Zitrone	*geriebene Schale [1/2-]*

Alles gut verrühren.

15 g Mandeln *oder* Haselnüsse *gerieben, bereitstellen*

Zubereiten

Die vorbereiteten und in Form gebrachten Teigböden aus dem Kühler nehmen und die Böden mit der Gabel einstechen.

Gemahlenen Madeln bzw. Nüssen darüber streuen.

Die Früchte auf dem Boden verteilen und den Guss verteilen – Die Früchte müssen noch sichtbar sein.

Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, ungefähr 40 Minuten backen.

Temperatur auf 220 °C erhöhen, – den Wähen herausnehmen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Wähen nochmals für 5 Minuten in den Backofen schiebe.

Buchteln

Zutaten für 12, 6 bzw. 4 Buchteln à je 65 g/Rohteig

12	6	4	Stk	Teigkugeln

In einem kleinen Gefäss vermischen:

25	13	8.5	g	Frischhefe	*15 Minuten ruhen lassen.*
20	20	20	g	Milch	
20	10	7	g	Zucker	

In einer Rühr-Schüssel leicht mischen:

60	20	15	g	Öl *(flüssige Butter)*
2	1	1	g	Eier (*54 g/Ei)*
120	50	25	g	Milch ***lauwarm***
2.5	2	1	g	Salz
20	10	7	g	Zucker
13	8	4	g	Vanillezucker
15	10	5	g	Cointreau

400	220	150	g	Weizenmehl *in die Schüssel sieben*
20	20	20	g	Weizenmehl *zum Untermischen (falls nötig)*

Milch-/Hefe-/Zuckermischung zum Mehl geben und kneten.
Mehl beigeben bis er nicht mehr klebt.
***Mindestens 1 Std. zugedeckt aufgehen lassen**.*

In der Zwischenzeit: Gebutterte Auflaufform bereitstellen.

60	40	20	g	flüssige Butter
120	80	40	g	Füllung *(falls erwünscht)*

Nach der Ruhezeit, den Teig auf 1 cm auswallen und in 12, 6 bzw. 4 gleiche Teile schneiden.
(Füllung auftragen und den Teig gut verschliessen.)

Die Teiglinge zu Kugeln formen und in die flüssigen Butter tauchen.
Locker in die Auflaufform legen mit fingerbreitem Abstand, Verschluss unten.

Nochmals 20 Minuten bedeckt ruhen lassen.

Backen: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C, 20 Minuten

Tarte au citron

Zutaten für 1 Blech ø 20 oder ▭ 21 x 16 cm

Mürbeteig

Füllung zubereiten

In einem Massbehälter

1	Zitrone, *geriebene Schale und*
70 g	Puderzucker *mischen*.
2	Vollei *beigeben und gut verrühren.*
50 g	Rahm *und*
75 g	Zitronensaft *beigeben und alles verrühren –* ***kühlstellen***

*Backofen auf **200 °C** vorheizen und den Teigboden **0:15** backen und danach heraus nehmen.*

Backofentüre offen lassen und Temperatur auf 150 °C einstellen.

---

2 Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen

(Eigelbe für Mayonnaise verwenden)

*Die Hälfte des steifen Eiweisses auf den **warmen Boden** streichen.*

Füllung nochmals gut mischen und auf den Boden giessen

In der Mitte des Ofens die Tarte 0:30–0:35 backen.
Aus dem Ofen nehmen und 0:05 ziehen lassen.

*Backofen auf **200 °C** einheizen.*

Meringuage

25 g Zucker *in das restliche Eiweiss einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.*

Die Masse auf der Tarte verteilen und solange in den Backofen schieben bis die Wunsch-Bräunung erreicht ist.

Jalousien mit ...

Zutaten für 2 Jalousien à 10 x 13 cm

Mürbeteig

Mise en place

1/4 des Blätterteigs (42 x 26) halbiert.
D.h.: der Länge nach vierteln und danach halbieren.

Den Boden einstechen und mit

... Maldelmasse *dünn bestreichen– kühlstellen.*

*Die **Früchte**:*
Äpfel, Birnen, Aprikosen, Zwetschen oder ...
Je nach den verwendeten Früchten, diese schälen oder entkernen und in Spickel schneiden.

Zuckerguss

2 EL Zucker *in der Pfanne schmelzen und*
1/2 EL Butter *und den Saft*
1 Zitrone *beigeben.*
Die Früchte beigeben, mischen und zugedeckt 6–10 Minuten weichkochen.
Nur blubbern lassen – Temperatur kontrollieren.

Die Früchte abtropfen und beiseite stellen.

1/2 *Saft einer weiteren* Zitronen *und*
1 EL Zucker *beigeben, mischen und abschmecken.*
Den Saft auf 1EL reduzieren.

Fruchtspalten und den reduzierten Saft abkühlen lassen.

*Backofen auf **180 °C** vorheizen*
Die Blätterteig-Jalousien, rundherum einen halben Zentimeter, einschlagen.
Mit den abgekalteten Früchten belegen und den Zuckerguss auf den Spickeln verteilen.

*In den Backofen schieben und zirka **20 Minuten** backen.*

Apfelkuchen / Wähen

Zutaten für 1 Blech ø 20 oder ▭ 21 x 16 cm

Mürbeteig «Standard»

Mise en place

2 Äpfel *(330 g, Sorte ist völlig egal)*
entkernt und in kleine Spickel schneiden.
20 g Haselnüsse *oder* Mandeln *gemahlen*
1 EL Konfitüre *(Aprikosen) im*
2 EL Calvados *auflösen*

Guss zubereiten

In ein Mixbehälter geben:

1 Ei *(54 g)*
X g Rahm *und einen* Schluck Milch
Beigeben auf total 120 g

15 g Marzipan *(optional)*
35 g Vanillepulver *(zum Kochen)*
1.5 EL Zucker
1/2 Stk Zitrone, *geriebene Schale,*
alles gut verrühren.

Teig belegen

Den Teig in das Blech mit dem Backpapier legen. Den Boden mit der Gabel löchern und mit Mandeln bestreuen.
Die Apfelstücke auf den Teigboden legen. Den Guss vorsichtig über die Äpfel giessen.

☞ *Früchte müssen noch sichtbar sein.*

Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, 40 Minuten.

Temperatur auf 220 °C erhöhen.

Den Wähen herausnehmen und mit Konfitüre/Calvados bestreichen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Wähen nochmals für 5 Minuten in den Backofen schieben

Rhabarberwähe

Zutaten für 1 Blech ø 20 oder ▭ 21 x 16 cm

Mürbeteig «Standard»

Mise en place

1–2 Rhabarber-Stangen *schälen und Ringe schneiden*
20 g Haselnüsse *oder* Mandeln *gemahlen*
1 Blätter- oder Mürbeteig *in das Blech mit dem Backpapier legen.*
Den Boden mit der Gabel löchern und im Kühlschrank ruhen lassen.

Guss zubereiten

In ein Mixbehälter geben:

1		Ei
X g		Rahm *beigeben auf* total 110 g
2.5	EL	Zucker
1/2	Stk	Zitrone, *geriebene Schale*
35 g		Vanillepulver *(zum Kochen)*

alles gut verrühren.

Teig belegen

Den Boden mit Mandeln bestreuen und die Fruchtstücke auf den Teigboden legen. Den Guss vorsichtig über die Früchte giessen.

☞ *Früchte müssen noch sichtbar sein.*

Backen

*Im vorgeheizten Backofen, bei **180 °C**, ungefähr **45 Minuten**.*

Aprikosen- & oder Zwetschgen-Wähen

Zutaten für 1 Blech ø 20 oder ▭ 21 x 16 cm

Mürbeteig «Standard»

24 h marinieren

***Marinade** in einer Schüssel:*

440 g Aprikosen &/oder Zwetschgen,
4teln oder 8teln und entkernt
130 g Zucker
44 g Zitronensaft *(1/2 Zitronen)*
50 g Aprikosen- oder Zwetschgenschnaps *(4 EL)*

Das Ganze in eine Schüssel geben und mischen. Zugedeckt, 16–24 Stunden im Kühlschrank, ziehen lassen. Öfters durchmischen.

☞ *Nicht benötigte Früchte und Saft auf **1 dl einkochen**.*

Guss zubereiten

In ein Mixbehälter geben:

1 Ei *(54 g)*
4 EL Marinadensaft
xx g Rahm *(beigeben auf total 120 g)*

35 g Vanillepulver *(zum Kochen)*
1/2 Stk Zitronensaft,
alles gut verrühren.

Teig belegen

25 g Haselnüsse *oder* Mandeln *gemahlen*

Den Teig in das Blech mit dem Backpapier legen. Den Boden mit der Gabel löchern und mit Mandeln bestreuen.
Die Fruchtstücke auf den Teigboden legen. Den Guss vorsichtig darüber giessen.

☞ *Früchte müssen noch sichtbar sein.*

Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, 40 Minuten.

Temperatur auf 220 °C erhöhen – Den Wähen herausnehmen und mit dem red. Saft bestreichen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Wähen nochmals 5 Minuten fertigbacken

Leer

Leer

Poulet geschnetzeltes mit ...

Zutaten für 2 Portionen

... an Currysauce — *mit Gemüse*

Mise en place / Sauce Zubereiten

80 g	Spaghetti *(Rohgewicht)*
200 g	Poulet *geschnetzelt*
1	Zwiebel *kleinschneiden*
1	Knoblauchzehe
1	Peperoni *geschält, entkernt und in Würfel geschnitten*
1	Peperonchini *entkernt und in Ringe geschnitten*
1	Lauchzwiebel *gesäubert und in dünne Ringe geschnitten*
X	Petersilie *fein gehackt*

Dünsten: *1 EL Öl in die Pfanne geben und das Gemüse, ohne Petersilie, dünsten. Mit Chilisalz, Aromat und Pfeffer würzen. In einer Schale beiseite stellen.*

Braten: *1 EL Öl in die Pfanne erhitzen und das gewürzte Poulet bräunen. Poulet aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit*

x	Weisswein *ablöschen*
1 EL	Senf *klumpenfrei einrühren*
1 dl	Rahm *unterrühren und abschmecken*.

Warmhalten: *Poulet untermischen und warmhalten.*

Pasta vorgaren

In einer hohen Pfanne das Wasser zum strudeln bringen. Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).
Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne.
Pasta und Wasser beiseite stellen.

Zubereiten

☞ *Pastawasser erwärmen* ☞ *Bratpfanne erwärmen.*
Teigwaren und Geschnetzeltes separat servieren.

Pouletsalat

Zutaten für 4 Portionen

Mise en place

1	Peperoncini *entkernen und sehr fein schneiden*
1	Peperoni *ohne Kerne in feine Ringe schneide*,
1	Schalotte *schälen, halbieren und fein schneiden*
x	Petersilien-Blätter *zur Garnitur*
	optional
x	Ananas

Poulet vorgaren

300 g	Pouletbrust/Pouletfilet *10–15 Minuten in Bouillon garen.*

Würzen in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.

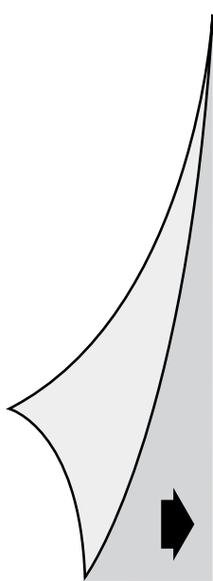
In einer Schüssel *alle Zutaten mischen*

3 EL	Weissweinessig
3 EL	Rapsöl
1 EL	Senf
1 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise
10 U	Pfeffer
1 EL	Curry
0.5 dl	Bouillon

Zubereiten

Zutaten aus «Mise en place» in der Bratpfanne mit Butter kurz dünsten und alles in eine Schüssel geben.

Das Poulet untermischen.



Fruchtwähen & Tarteletten

Teigmengen und Formen

Birnenwähen mit Marzipan

Zutaten für 1 Blech ø 20 cm

Mürbeteig «Standard»

Einkaufszettel

300 g	Birnen
1	Blätter- *oder* Mürbeteig

Guss zubereiten

0.5 dl	Rahm *und*
50 g	Marzipan *auflösen*
1	Ei
x	Rahm/Marzipanmischung
xx g	Rahm *(beigeben auf total 120 g)*
35 g	Vanillepulver
3 EL	Zucker
x	Zimtpulver
1/2 Stk	Zitrone, *geriebene Schale und Saft, gut verrühren*.
2 EL	Birnenschnaps
	alles gut verrühren.

Teig belegen

25 g	Haselnüsse *oder* Mandeln *gemahlen*

Den Teig in das Blech mit dem Backpapier legen. Den Boden mit der Gabel löchern und mit Mandeln bestreuen.
Die Fruchtstücke auf den Teigboden legen. Den Guss vorsichtig darüber giessen.

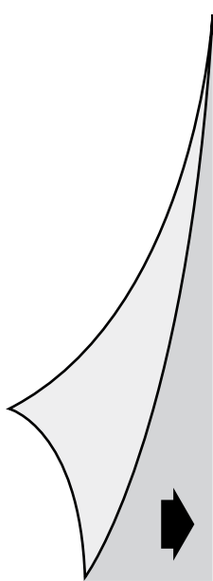
☞ *Früchte müssen noch sichtbar sein.*

Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, 40 Minuten.

Temperatur auf 220 °C erhöhen – Den Wähen herausnehmen und mit Konfitüre/Calvados bestreichen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Wähen nochmals für 5 Minuten in den Backofen schieben.

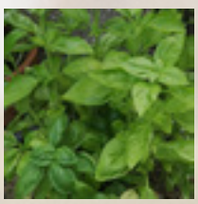


Kräuterbutter

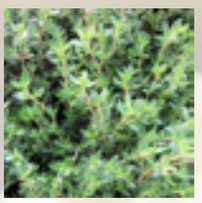
Für 200 g Butter

Butter in Raumtemperatur bereitstellen

Mise en place



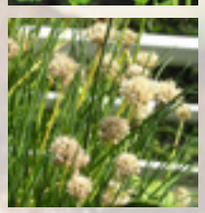
2 EL Basilikum *



1 EL Thymian *

1 TL Rosmarin *(sehr klein hacken)* *

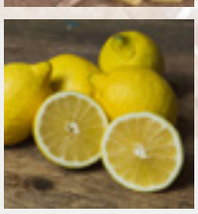
2 EL Petersilie *



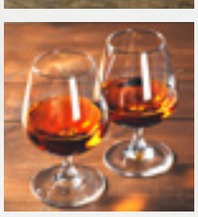
1 EL Schnittlauch *

2 EL Gewürzmischung «2»

1 Stk Knoblauchzehen *gepresst*



1 EL Zitronensaft



1 EL Cognac

* *Alles zerkleinern und unter die weiche Butter schlagen. Gewürze, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft untermischen. In Klarsichtfolie rollen und kühlen.*

Salzige Wähen & Tarteletten

Teigmengen und Formen

Lauch-, Speckwähen

Zutaten für 1 Bleche ø 20

Mürbeteig

Mise en place

50 g	Speckwürfel
100 g	Lauch *säubern und in 1 mm dünne Ringe schneiden.*

Guss *in einem Messbecher mischen*

1	Eier
80 g	Milch
20 g	Saucenhalbrahm
150g	Gruyère rezenter , *grob raspeln nicht reiben*
x	Aromat, Muskat und Pfeffer *würzen.*

Zubereiten

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn auswallen und auf das Blech legen. Überschüssigen Rand abschneiden.

Den Boden mit der Gabel einstechen.

Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, Lauch dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen.

Nach dem Abkühlen, Speckwürfel und Lauch unterziehen.

Den Belag auf den Teigboden verteilen.

Backen

Backofen auf 200 °C, Ober & Unterhitze vorheizen

Backzeit: 30–40 Minuten

Bohnen, *frisch & einfrieren*

Zutaten für 4 Portionen

blanchieren & einfrieren

- 1 kg Bohnen *rüsten*
- x Bouillon *(soviel, dass die Bohnen bedeckt sind)*

Bohnen in eine hohe Pfanne geben und mit Bouillon bedecken. Bohnenkraut beigeben und alles 5 Minuten blubbern lassen.

Bohnenkraut entfernen.

Die Bohnen abpacken und einfrieren.

zubereiten

- 1 kg Bohnen *rüsten, oder blanchierte Bohnen verwenden*
- 1 Zwiebel *schälen und kleinwürfeln*
- 1 Knoblauchzehe *schälen und in feine Scheiben scheiden*
- x Bohnenkraut, *frisch oder getrocknet*
- x Bouillon
- x Gewürze
- x Butter

Butter erwärmen. Bohnen beigeben und kurz dünsten.

Alles mit Bouillon bedecken, Bohnenkraut beigeben und alles blubbern lassen bis die Bohnen gar sind.

Falls vorhanden, Bohnenkraut entfernen und die Brühe abschmecken.

Vor dem servieren die Flüssigkeit abseihen und die Bohnen warmhalten.

Übrig gebliebene Bohnen mit der Bouillon abpacken und einfrieren.

Schokoladen-Mousse «weiss»

Zutaten für 4 Personen

Dunkles Schokoladen-Mousse — *Lebkuchen-Mousse*

Schritt 1 *Schüssel für Wasserbad*

150 g Kuvertüre *weiss schmelzen lassen – «Nicht kochen»*

2 EL Kirschwasser *untermischen*

Schritt 2 *In 2. Schüssel für Wasserbad*

2 Eigelb *und*

55 g Zucker *in der Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen und dann kaltschlagen.*

Schritt 3 *in einer weiteren Schüssel*

2 Eiweiss *mit einer Prise Salz leicht aufschlagen und den ...*

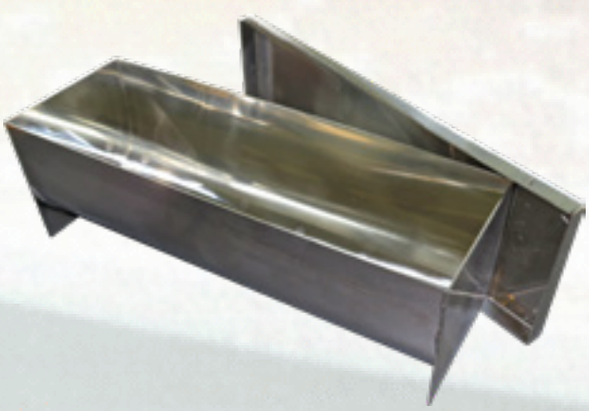
2 dl Schlagrahm *in der Schüssel leicht anschlagen.*

Schritt 4 *Alles zusammenführen*

- *Flüssige Butter, langsam in die Schokolade (Schritt 1) einrühren.*
- *Zucker/Eigelbmischung (Schritt 2) einrühren*
- *Rahm (Schritt 4) unterziehen.*

Das Ganze in Gläser abfüllen oder in die Terrinenform abfüllen.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen



Champignon-Tarte

Zutaten für 2 Personen, Blech ø 20 cm

Mürbeteig

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn auswallen und auf das Blech legen. Überschüssigen Rand abschneiden.
Den Boden mit der Gabel einstechen.

Champignon-Füllung

In einer Bratpfanne dünsten

100g Champignon *in Scheiben schneiden, dünsten, Butter beigeben, wenden und leicht würzen.*
Beiseite stellen.

In der Bratpfanne wenig Öl erwärmen.

1/2 Zwiebel (50 g) *fein hacken und dünsten.*
Die Champignons untermischen und das Ganze abschmecken. – Beiseite stellen.

Käsecreme

In einem Mixbehälter

25 g Rahm
1 Eier
1 TL Maisstärke
75 g Käse *(Greyerzer, gerieben) beigeben und mischen.*
falls nötig, verdünnen mit
35 g Milch *untermischen und nach Geschmack würzen.*

Belegen/Backen

Eine Schicht der Käsecreme am Teig-Boden verteilen.
Champignonfüllung verteilen.
Mit der restlichen Creme bedecken.

Backofen auf 180 °C vorheizen.
35– Minuten backen.

Gemüsekuchen

Zutaten für 2 Personen, Blech ø 20 cm

Mürbeteig

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn auswallen und auf das Blech legen. Überschüssigen Rand abschneiden.
Den Boden mit der Gabel einstechen.

Röstgemüse

In einer grösseren Bratpfanne das Röstgemüse in Butter kurz rösten.

80 g Zwiebeln,
80 g Sellerie *und*
80 g Rüebli *schälen und in gleiche Formen (Julienne) schneiden.*
In einer grösseren Bratpfanne das Röstgemüse in Butter kurz rösten.

---

80 g Lauch schälen *und in 0.5 cm Ringe schneiden.*
2 Knoblauchzehen *schälen und fein schneiden*
X Petersilie *inklusive Stile kleinschneiden*
Alles in der Bratpfanne mischen, leicht dünsten und mit
1-2 dl Wein *(weiss/rot oder rose) ablöschen.*
Kurz köcheln lassen bis das Gemüse einwenig weich ist.
Die Flüssigkeit des Gemüses in ein Behältnis abgiessen.
Gemüse auf dem Teigboden verteilen.

Guss

Gemüseflüssigkeit und den Rahm auf gesamt 1 dl Rahm Flüssigkeit auffüllen.
1 Ei, 80 g Käse und das Gewürz mischen.

Belegen/Backen

Das Gemüse auf dem Teig-Boden verteilen.
Mit dem Guss bedecken.

Backofen auf 180 °C vorheizen. *40 Minuten backen.*
5 Minuten ***fertigbacken bei 250 °C***

Kartoffel-Gratin mit Käse

Rezept für: 2 / 4 Portionen

Einkauf / Mis en place

400 / 800 g Kartoffeln *schälen, in Scheiben und bissfest in Bouillon vorgaren*
70 / 140 g Greyerzer oder Appenzeller *reiben*
1 / 2 dl Rahm
0 / 0 dl Bouillon *(Kartoffel-Bouillon)*
2 / 3 gepressten Knoblauchzehen
x Gewürze: *20 U Salz, 20 U Pfeffer und Muskat nach Geschmack*

Zubereiten/Backen

– *Backofen auf 160 °C Umluft einstellen. (O/U + 20 °C)*
– *Im Mixbehälter bereitstellen und verrühren *:*
Rahm, die gepressten Knoblauchzehen und die Gewürze.

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in die gebutterte Gratin-Form auslegen.

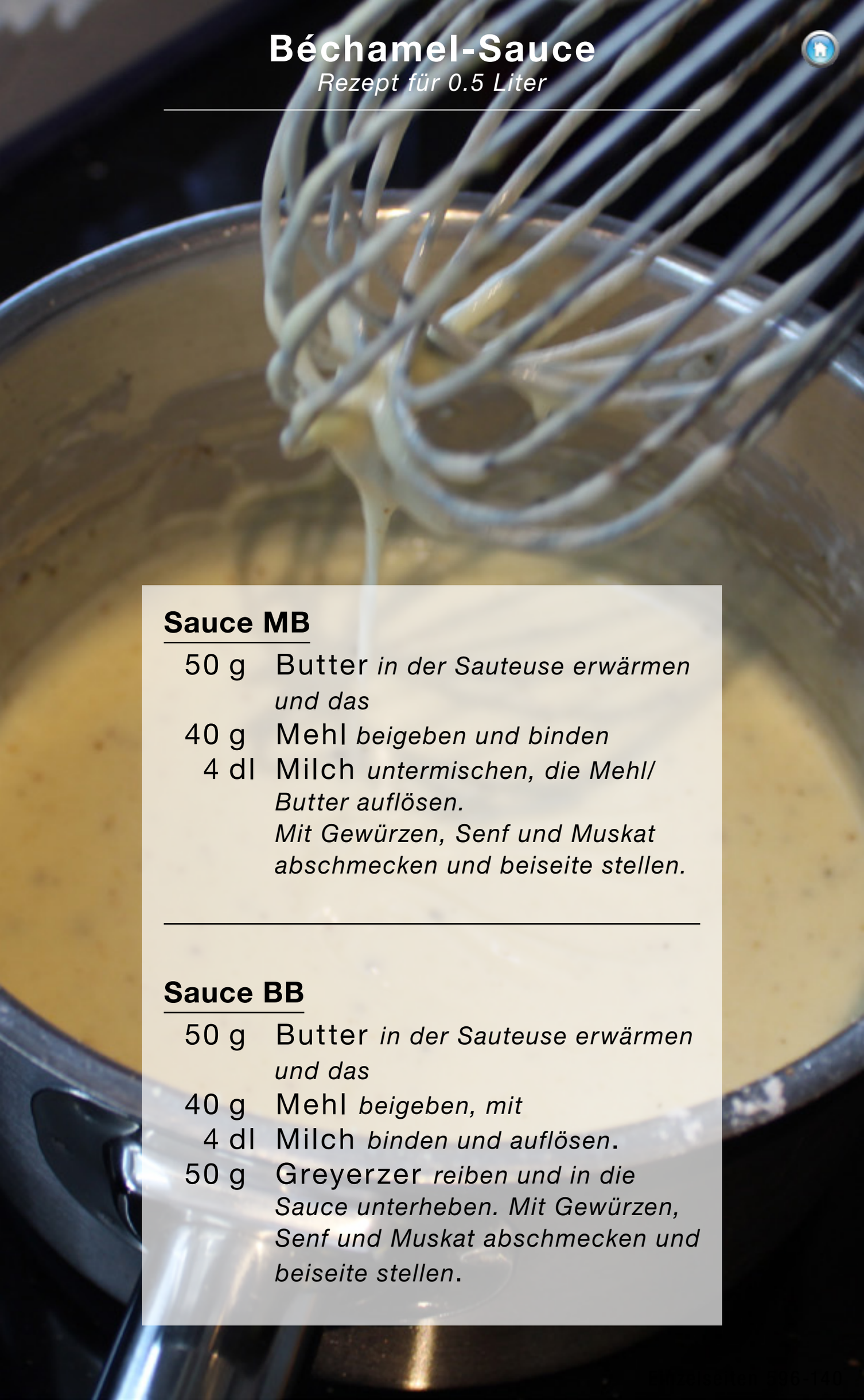
Das Ganze mit dem gewürzten Rahm und mit soviel Bouillon übergiessen, bis die Kartoffeln ganz bedeckt sind.
*Für **40 Minuten** in den Backofen schieben*

Den Gratin aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 200 °C (220 °C) erhöhen.
Nun den geriebenen Käse und die Butterflocken auf den Kartoffeln verteilen und nochmals für einige Minuten in den Backofen schieben.

*Maximal bis der Käse **Farbe angenommen** hat.*

Béchamel-Sauce

Rezept für 0.5 Liter



Sauce MB

50 g Butter *in der Sauteuse erwärmen und das*
40 g Mehl *beigeben und binden*
4 dl Milch *untermischen, die Mehl/ Butter auflösen.*
Mit Gewürzen, Senf und Muskat abschmecken und beiseite stellen.

Sauce BB

50 g Butter *in der Sauteuse erwärmen und das*
40 g Mehl *beigeben, mit*
4 dl Milch *binden und auflösen.*
50 g Greyerzer *reiben und in die Sauce unterheben. Mit Gewürzen, Senf und Muskat abschmecken und beiseite stellen.*

Gefülltes Schnitzel

Zutaten für 2 Personen

Einkauf / Mis en place

4		Schnitzel, *dünn (Schweinefleisch oder Kalbfleisch)*
150	g	Champignon *in dünne Scheiben schneiden*
1	Bd	Petersilie *gekackt*
100	g	Appenzeller oder Geyer *gerieben*
2	dl	Weisswein
2		Eigelb
4		Salbeiblätter
4	EL	Bratbutter und Öl

Dünsten

In der Bratpfanne, Butter erwärmen und die Zwiebeln, die Petersilie und die Pilze 5 Minuten dünsten. – Auskühlen lassen.

Die Füllung

Geriebenen Käse, das Eigelb, Salz, Pfeffer, Paprika mit den Pilzen vermischen.

Die Füllung auf die Hälfte der Schnitzel verteilen und die Salbeiblätter darauf legen.

Die Schnitzel zuklappen und mit Zahnstocher verschliessen.

Diese würzen und in heissem Öl gut anbraten. – Hitze reduzieren

Nach und nach wenig Weisswein zugeben und 10–15 Minuten garen.

Kartoffeln überbacken

Zutaten für 2 Personen, Glasschüssel 21 x 15 cm

Mise en place

300 g Kartoffeln, *solche die schmecken.*
Schälen und halbieren oder vierteln.
Je nach Grösse. 10–15 Minuten im Steamer oder im Dampfkochtopf maximal eine Minute garen (nicht zu weich). Auflauf-Schale mit Butter und Knoblauch ausreiben.

200 g Fonduemischung
1 TL Gewürzmischung inklusiv Muskat
1 EL Schnittlauch *in Ringen*
X Knoblauch *Anzahl nach Geschmack*

Belegen/Backen

Backofen ist auf 160 °C vorgewärmt.

Kartoffeln in die Auflaufform geben, würzen und mischen.

Knoblauch auf die Kartoffeln pressen und den Käse auf den Kartoffeln verteilen.

Kartoffeln mit dem Käse für etwa 25 Minuten in den Backofen schieben.

Vor dem Anrichten mit Schnittlauch garnieren

Risotto mit Lauch/Béchamel

Béchamel-Sauce

Portionen	Reis	Bouillon	Lauch roh	Weisswein	Zwiebeln geschält *	Knoblauch	Butter	Käse
	[g]	[l]	[g]	[ml]	[g]	[g]	[g]	[g]
2	100	0.7+	300	70	30	8	30	60
4	200	1.4	500	100	60	16	60	120
6	300	2	800	150	100	24	90	180

* sehr klein geschnitten

Lauch vorbereiten

Das obere, dunkle Grün der Lauchstangen entfernen. Eine Aussen–schalen entfernen und die Lauchstangen in dünne Ringe schneiden.

Den Lauch in der Bouillon zirka .. Min. blubbern lassen. Das Ganze absieben: Flüssigkeit und den Lauch, separat beiseite stellen.

1/4 der Lachringe beiseite stellen und den Rest in die Béchamel-Sauce mischen.

Vorgaren:

Öl *in der Pfanne erwärmen.*

Zwiebeln und Reis beigeben und dünsten (zwischendurch immer wieder rühren) – den Knoblauch zerquetschen und untermischen.

*Mit **Weisswein** ablöschen und leicht einreduzieren lassen – **Bouillon** aufgiessen bis der Reis gut überdeckt ist – Temperatur reduzieren. Laufend, wenig Bouillon nachgiessen. Vorgarzeit: 20 Minuten.*

---

*Ist der Reis noch leicht bissfest, diesen auf einen Teller auslegen und je nach **Bissfestigkeit** im Kühlschrank oder offen beiseite stellen*

Zubereiten *nur noch 5 Minuten*

Butter, Käse und 1 dl Bouillon bereit stellen.

Pfanne erwärmen und die Bouillon beigeben – Risotto und die Lauchringe dazu geben und mischen. Die Butter in Stücken, darauf legen, mit dem Deckel die Pfanne schliessen, und Temperatur reduzieren. Zeitweise rühren.

Nach kurzer Zeit den Käse untermischen. Wenn der Butter und der Käse geschmolzen sind, kann serviert werden.

Chinesische Sauce/sweet and sour

Rezept für 4 Portionen

Fleisch im Süss/Sauer-Teig

In einer Schüssel verrühren:

1 EL Speisestärke *in*
130 g Wasser *auflösen*

1 EL Tomatenketchup
4 EL Zucker
1 EL Sojasauce
1 EL Sherry
1 EL Balsamico-Essig

Vorbereitung und garen

1 kleine Zwiebel
1/2 Peperoni

Zwiebeln in dünne halbe Ring und die Peperoni in schmale, dünne Streifen schneiden.

Zubereiten

Öl in der Bratpfanne erhitzen.

Die Zwiebeln und die Peperoni darin andünsten und die Flüssigkeit beigeben.

Das Ganze aufkochen.

Wenn sie eingedickt ist, beiseite stellen und warmhalten.

Süss/Sauer im Teig

Zutaten für 2–3 Portionen

Sweet-and-sour-Sauce

Einkaufszettel / Marinade

250 g Schweinsnierstück oder Poulet-Fleisch
Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Marinade (min. 1 Stunde)

1 Frühlingszwiebel *kleinschneiden*
3 Ingwerscheiben *und mit*
X Reiswein/Sake *bedecken.*
Einmal gut mischen.

Teig bereitstellen

Der Teig soll noch leicht flüssig sein. Das Fleisch soll nicht am Teig kleben.

2 EL Maisstärke *und*
1 EL Mehl *mischen.*
X dl Wasser *portionenweise untermischen, einige Tropfen Öl beigeben.*

Sweet and sour Sauce bereitstellen

2 TL Maisstärke *in Wasser auflösen*
Eine kleine Pfanne erwärmen
2 dl Ketchup,
2 EL Zucker, *den*
0.5 dl Weissweinessig *und die* Wasser/Maisstärke *untermischen.*
X Ananas Saft *und einige kleingeschnittene Scheiben beigeben.*

«Fleisch im Teig» zubereiten

10 Minuten vor dem Anrichten, das Fleisch abtrocknen und würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen

1. Backstufe:

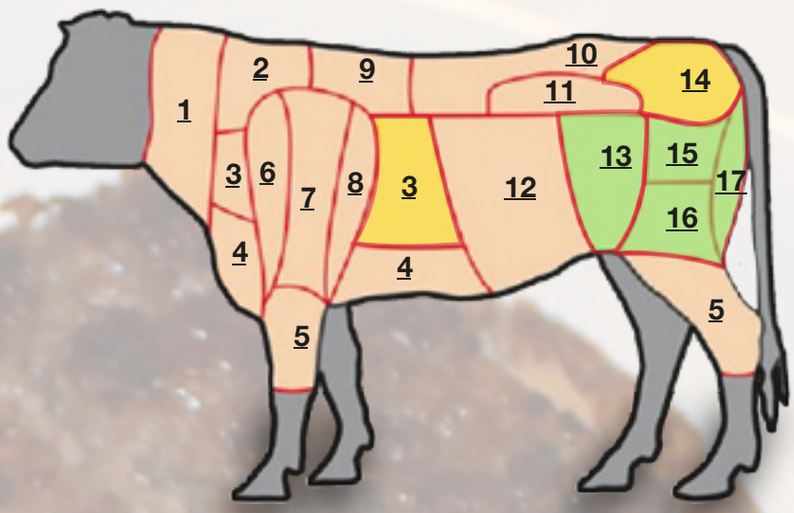
Fleisch in die Mehl/Maisstärke geben und mischen.
Portionenweise ins heisse Öl geben, zwischendurch wenden.
Bevor die Mass hellbraun wird, herausnehmen [nach ca. 2 Minuten].

Sauce erwärmen und beiseite stellen.

Das Fleisch fertigbacken.
Öl in der Pfanne wieder erhitzen.
Fleisch erneut in das heisse Öl geben.
Wenn es leicht Farbe angenommen hat,
aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Das «Fleisch im Teig» in den Teller geben,
mit der Sauce leicht vermischen
und die Beilagen im Teller arrangieren.

Leer



MBB-Sauce/Röstzwiebeln

MBB-Sauce

Zutaten für 4 Personen

25 g Tomatenmark
40 g Tomatenketchup
25 g Mayonnaise
13 g Aceto Balsamico
8 g Zucker
1 TL Honig
1/2 TL Paprikapulver
3 g Pfeffer
1.5 TL Aromat
1/2 TL Chili
getrocknete aus der Mühle
1 Essiggurke *kleine, sehr klein hacken*

Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

0.5 l Wasser *und*
1 TL Salz *in einem Topf erhitzen*
300 g Zwiebeln *schälen und in Ringe schneiden (mittelfein). Die Zwiebeln 3 Minuten in das strudelnde Wasser geben. Kalt abduschen und trocknen.*

---

1 EL Öl *in der Bratpfanne erwärmen (Stufe 6/9). Nach kurzer Zeit 2–3 EL Butter beigeben. Bei öffterem Wenden, die Zwiebelringe 10–12 Minuten braten.*

Achtung: am Schluss geht es schnell.

Hamburger der «Scharfe»

Zutaten für 2 Portionen

250–300 g Schweineschulter,
gehackt mit Wolf-Lochscheibe 6

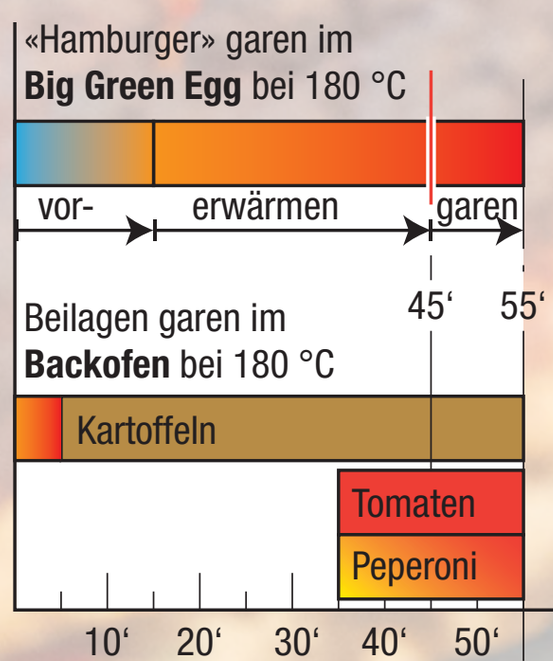
Gewürzmischung *ergibt ca. 240 g:*

Öl in einer Bratpfanne erhitzen:

1 Zwiebel (70 g) *und*
2 Knoblauchzehen *schälen*
1 Chilichote *entkernen*
Alles kleinschneiden und dünsten.
Alles an den Rand schieben und:
1/2 EL Currypulver *und das*
1 EL Paprikapulver *darin mitrösten.*
Mit
1 dl Weisswein *ablöschen*.
1 EL Senf,
1 Pr Cayennepfeffer,
10 U Pfeffer,
1 EL Aromat *untermischen & knollenfrei verrühren.*
5 EL Bouillon *untermisch und das Ganze pürieren*

Zirka 70 g der Gewürzmischung unter das Gehackte ziehen.
Den Rest gefrieren.

1 Eigelb *und feines* Paniermehl *mischen.*
Grobes Paniermehl *mit* Mel *mischen – das Gehackte formen und im Panier-/Mehlmischung wenden.*



Genügend Öl in der Bratpfanne erwärmen und die «Hambi» darin langsam, auf beiden Seiten bräunen.

Hamburger mit Speck

Zutaten für 4 Portionen

600g Schweineschulter, in Würfeln schneiden.

Mise en place

1 kl Zwiebel *schälen*,
1 Chilichote *entkernen und*
2 Knoblauchzehen *schälen. Alles sehr fein schneiden.*

100 g Speck, *Schwarte und Knorpel entfernen.*
Den Rest in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne den Speck auslassen.

1 EL Öl beigeben
Zwiebel, den Knoblauch und die Chilichote mitdünsten.

1 EL Gewürzmischung GM3,
1 EL Senf,
1 dl Weisswein *und*
2 EL Bouillon *beigeben, mischen und beiseite stellen.*

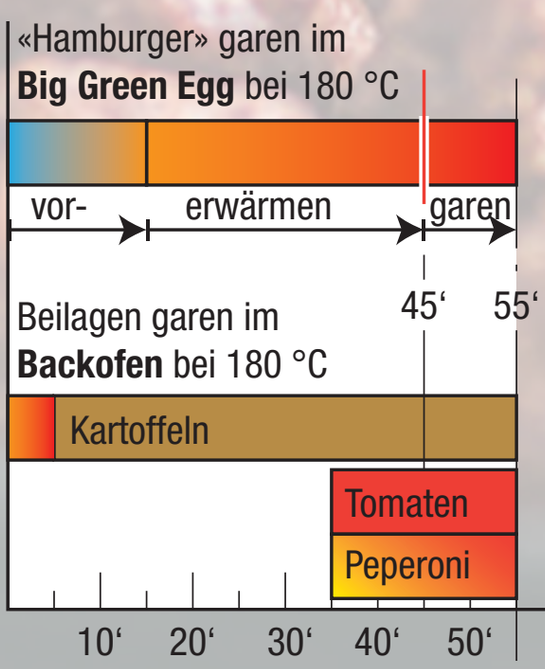
Alles durch den Wolf

Fleischwürfel, Speck und Gewürzmischung durch den Wolf, Lochscheibe Ø 6 mm, pressen.

1 Ei,
x Schnittlauch *und die* Petersilienblätter *kleinschneiden.*
Mit den Fingern leicht mischen und das Ei beigeben.
Das Hackgemisch abschmecken und für 1 Stunde kühlen.

Die Hackmasse mit Paniermehl binden – zu kleinen Kugeln formen – und mit Mehl bestäuben.

In Öl, bei geringer Temperatur, auf beiden Seiten bräunen.



Einzelseiten 596-150

Hamburger der «Scharfe»

Spaghetti mit Cherry-Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

Cherry-Tomaten gebacken

In einer Backform:

400 g Cherry-Tomaten *den Strunkansatz abschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen.*
Die Stiele dazu legen.

je 3–4 Thymian-, Oregano-Zweige & Basilikum-Blätter *darüber legen.*

Mit Öl beträufeln und mit Cillisalz würzen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen, die Haut der Tomaten entfernen.

1/2 Zwiebel *schälen und in halbe Ringe schneiden*

1 Knoblauch *schälen*

x Tomatensauce *bereit stellen*

In einer Bratpfanne Öl erwärmen. Zwiebeln glasig dünsten und den Knoblauch hinein pressen oder quetschen.

Die Tomatensauce beigeben und nach Geschmack würzen.

Die Cherry-Tomaten unterziehen und bis zum Servieren warm halten.

Fertigstellen und Servieren

Die vorgekochten Teigwaren in das warme Teigwarenwasser geben.

Die Teigwaren in die warmen Teller geben und dei Cherry-Tomaten/Zwiebeln über die Teigwaren geben.

Peperonata-Pasta *mit Konzentrat*

Zutaten für 2 Portionen

Tomatensaucen-Konzentrat

Mise en place für Tomatensauce

130 g	Spaghetti/Linguine *(gekocht: 520 g)*			
400 g	Peperoni, *schälen. Stiel, weisse Scheidewände und die Kerne/Samen entfernen. Peperoni in längliche, dünne Streifen schneiden.*			
1.5 dl	Bouillon	1	dl	Konzentrat
50 g	Zwiebeln *und*			
1	Knoblauchzehe *schälen und kleinschneiden*.			
1 EL	Oreganoblätter	1	EL	Thymianblätter
2 EL	Aceto	1	TL	Senf

Zubereiten

Eine Bratpfanne mit Öl erwärmen. Zwiebeln, den Knoblauch und die Kräuter dünsten.

Die Bouillon beigeben und alles blubbern lassen bis das Gemüse noch bissfest ist.

Das Tomatensaucen-Konzentrat untermischen. Den Aceto und 1 TL Senf beigeben und mischen.

Alles leicht einköcheln lassen.

Sauce abschmecken und beiseite stellen.

Vor dem Servieren, die Sauce erwärmen.

Teigwaren zubereiten und noch heiss in der Sauce mischen.

Auf den Tellern servieren.

*Peperonata-Pasta **ohne** Tomatensaucen-Konzentrat*

Pappardelle mit ...

«Teig» zubereiten/vorbereiten

...«Limone» ... «Camembert» ... «Käsevelouté»

Einzelseiten 596-153

... weitere Saucen

Ravioli mit ...

«Teig» zubereiten/vorbereiten

...«Zitronensauce» ... «Gehacktem» ... «Salbeibutter»

Pappardelle mit «Käsevelouté»

Zutaten für 4 Personen (200 g Mehl)

Pasta vorgaren

In einer hohen Pfanne das Wasser zum strudeln bringen. Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).

Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne. Pasta und Wasser beiseite stellen.

***Kräuter**: Petersilie und Schnittlauch und **Eigelb** bereitstellen.*

In einer höheren Bratpfanne die
Käsevelouté *(samtige Sauce) zubereiten*

50 g	Zwiebeln*	4 Stk	Pilze*
1 El	Butter	1 El	Mehl
50 g	Weisswein	2	Lorbeerblätter
1–2 EL	Crème fraîche	50 g	Rahm
160 g	Bouillon	200 g	Greyerzer gerieben

** Zwiebel und 4 Pilze sehr klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben und zu einer Roux rühren.*

Mit wenig Weisswein ablöschen und das Mehl klumpenfrei auflösen.

1 EL Öl, die Bouillon, Zitronensaft und den Rest Weisswein unterrühren.

Die Lorbeerblätter, 1–2 EL Crème fraîche und Rahm beigeben und mit dem Käse unterrühren. Alles aufköcheln und abschmecken. Die Sauce in ein Gefäss geben und beiseite stellen.

In der Bratpfanne die **Pilze zubereiten**

300 g	Champignons	1 El	Butter

Pilze in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne auf der einen Seite garen. Butter beigeben und leicht würzen.
Pilze wenden und nur noch kurz dünsten. Pfanne beiseite stellen.

Pasta zubereiten

Bratpfanne mit den Pilzen erwärmen. Die Käsevelouté und die Kräuter untermischen und das Ganze warmhalten.

Das Pastawasser erwärmen und die vorgegarten Pappardelle nochmals kurz erwärmen und in die Sauce mischen.

Falls nötig, Nudelwasser untermischen.

Vor dem Servieren das Eigelbe unterziehen – gleich servieren.

Fischfond

aus 400 g Kaisergranat

Kaisergranat auf dem BGE

Zutaten/bereitstellen für den Fond

1	Tomate *entkernen und 8teln oder 1 EL Tomatenpüree*
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
2	Lorbeerblätter
2	Knoblauchzehen *schälen und klein schneiden*
1	* Zwiebel
100 g	* Sellerie
100 g	* Rüebli

* *schälen und in gleichgrosse, kleine Würfel schneiden.*

1 dl	Weisswein
6 dl	Bouillon

Karkasse

Die Scheren vom Kaisergranaten trennen und zerquetschen. Den Kopf durch drehen entfernen und wenn möglich, den Darm rausziehen.

Den Kaisergranaten von Rücken aus, der Länge nach aufschneiden und den Darm entfernen. Alles abspülen – abtrocknen – beiseite stellen.

Fond zubereiten

Öl in einer Bratpfanne erwärmen und das Röstgemüse, den Knoblauch und Karkassen, dünsten.*

Mit Weisswein ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Bouillon, Tomaten, Thymian-, Rosmarinzweig und Lorbeerblätter beigeben.

Mit Bouillon das Ganze knapp bedecken

– Den Fond auf zirka 2 dl einreduzieren
– absieben
– beiseite stellen oder abfüllen.

Rahmsaucen und Fleisch

Zubereiten

...«Estragon»

und das Fleisch dazu

... «Röstgemüse»

Cordon «Blue»

Zutaten für 4 Portionen

Kartoffelsalat

Einkaufszettel

4 Nierstück-Schnitzel,
je 2 einzelne Schnitzel für 1 Cordon bleu 70–80 g/Schnitzel

x Paniermehl *bereitstellen*

In einem Behältnis das:

1 Eier *verquirlen und den*

0.1 dl *Rahm beigeben. Die*

1/4Stk Zitronenschale *in das Behältnis reiben.*

Vorbereiten

Schnitzel beidseitig würzen.

2 Schinkenscheiben *auf eines der Schnitzelpaare legen. Rand auf einer Seite überlappend*

45 g Tilsiter *in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schinkenteil legen. Den überständigen Schinken hineinklappen. Das zweite Schnitzel darauflegen und beidseitig leicht bemehlen.*

Zubereiten

Bratpfanne mit genügend Ö und 1 EL Butter erwärmen.

Für die Temperaturkontrolle einen Zwiebelresten in das Öl legen.
Richtige Temperatur:
Blasenbildung am Rand der Zwiebel.

Beidseitig langsam bräunen und am Schluss mit der Öl/Butter begiessen.

Leber mit Rösti

Zutaten für 4 Portionen

Rösti

Einkaufszettel

350 g	Leber
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
x	Petersilie
	Blätter und Stängel
x	Schnittlauch
x	Cognac

Vorbereiten

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr klein hacken.

Einige Petersilienblätter für die Garnitur beiseite stellen. Rest kleinschneiden.

Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.

Zubereiten

Ein EL Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauch glasig anbraten und die Petersilie mit Stängel mitdünsten.

Das Ganze leicht würzen und beiseite stellen.

Nun die Rösti zubereiten siehe Link und die Teller vorwärmen

Noch 2 Minuten

In der Bratpfanne 2 EL Butter erhitzen.

Die Leber in die heisse Bratpfanne geben und kurz anbraten.

Den Petersilienstängel aus dem Zwiebeln/Knoblauch-Gemisch entfernen.

Nun die Leber wenden, kurz danach mit Cognac ablöschen und würzen.

Vor dem Anrichten das Zwiebel-/Knoblauchgemisch unterziehen.

Schweinspfeffer mit ...

Zutaten für 4 Portionen

Rotkraut (3 Tage zuvor) *Spätzli*

Einkaufszettel

Rotkraut 3 Tage zuvor. Spätzli frisch oder aus dem Kühler

Vorbereitung «Die Beize» *(Beizen 1–4 Tage)*

500 g	Voressen vom Schwein
1 l	Rotwein
2.5 dl	Weissweinessig
1/2	Zimtstange
g	Pfeffer, *zerdrückt*
x	Lorbeerblätter
5	Nelken
13	Wacholderbeeren
1	Zwiebeln in Scheiben.
4	Knoblauchzehen
200 g	*kleinen* Sellerie *und*
150 g	Karotten *rüsten, kleinschneiden*.
x	Lauch, Tannenzweig, Rosmarin und Thymin

Das Fleisch und die Zutaten in ein Behältnis (Ton oder Glas) abfüllen.

Falls das Fleisch nicht komplett bedeckt ist, Rotwein nachgiessen.

Das Behältnis mit kleinem Spalt schliessen.

☞ ***Fleisch während der Beiz-Zeit gelegentliche wenden!***

Fleisch garen / Beize einreduzieren

Dunkle Mehlbutter

2.5 EL Mehl *in einer kleinen Pfanne bräunen und mit*
2 EL Butter *vermengen – beiseite stellen*

Das Fleisch aus der Beize nehmen, abtupfen und leicht mit Mehl bestreuen.

Eine hohe Bratpfanne mit wenig Öl erhitzen und das Fleisch portionenweise anbraten und beiseite stellen.

Schweinspfeffer mit ...

Bratensatz mit wenig Beize binden und durch Sieb wieder in die Beize zurück.

Nun den Inhalt der Beize in der Bratpfanne 30 Minuten blubbern lassen und dazwischen abschäumen.

Danach absieben und zurück die Pfanne. Sauce auf 2/3 ein-reduzieren (zirka 30 Minuten).

Nochmals durch ein feineres Sieb ziehen. Die Hälfte der Mehlbutter beigeben und

2 dl Bratensauce *untermischen. Nach Geschmack würzen.*

Noch bereitstellen

Trauben, Silberzwiebeln Schinken-/oder Speckwürfel leicht gebräunt, gebräunte Brotcroutons.

Dunkle Schokolade, Rahm und Bouillon.

Schweinspfeffer Fertigstellen

Sauce erwärmen: wenn nötig, Bouillon beigeben. Mit Rahm und Schokolade abschmecken.

Falls nötig, die Sauce mit Mehlbutter eindicken.

Fleisch beigeben –
wärmen –
«servieren»

Schweinefilet, Reis, Lauch & Rüebli

Zutaten für 4 Portionen

Einkaufszettel

500 g Schweinefilet würzen.
400 g Lauch *und*
400 g Rüebli *schälen und in Ringe schneiden.*
250 g Champignon *putzen und in Scheiben schneiden,*
1 Zwiebel *schälen und fein hacken.*

In der Sauteuse

30 g Zucker *und*
30 g Butter *erwärmen.*

Wenn der Butter geschmolzen ist, die Rüebli beigeben und mischen.

Zugedecket, bei gelegentlichem wenden, blubbern lassen

Nach 15 Minuten den Lauch untermischen und auf entsprechenden Garpunkt garen (ca. gesammt 45 Minuten).

☞ *Gemüse darf nur leicht simmern.*

Zubereiten: Champignon und Filet

Butter in der Bratpfanne erwärmen. Die Zwiebeln und Champignons darin dünsten. Beides in der Bratpfanne leicht würzen und beiseite stellen.

Öl in die Bratpfanne geben und das Filet ca. 5 Minuten darin anbraten. Filet, zugedeckt in den Backofen schieben – Kerntemperatur 60 °C.

1 dl Weisswein *den Bratensatz auflösen.*
1 dl Bouillon *beigeben und würzen.*
1 dl Rahm *untermischen und abschmecken.*

Filet und Champignon beigeben und warm servieren.

Béarnaise, die schnelle ...

Zutaten für 4 Portionen

Einkaufszettel / Zubereitung

Reduktion

in einer kleinen Pfanne aufkochen:

- 2 *kleine* Zwiebeln *fein gehackt,*
- 0.5 dl Weissweinessig,
- 8 Pfefferkörner *mörsern*,
- 1 dl Weisswein,
- 1 TL getrockneter Estragon *und*
- 1 Zweig *frischen Estragon*

Auf 1 EL einkochen – absieben – beiseite stellen

☞ *Bereitstellen*

- 150 g kalte Butterwürfel
- 2 EL Joghurt und den frischen
- 1 Zweig Estragon

☞ *Wasserbad erwärmen*

☞ *In eine Schüssel für das Wasserbad*

- 3 Eigelb *geben*

Eigelb-Schüssel auf das warme Wasserbad stellen. Mit dem Schwingbesen das Eigelb aufschlagen. Joghurt und die Reduktion unterschlagen.

Kalte Butterwürfel einzeln in die Ei-Flüssigkeit geben. Den Estragon-Zweig dazugeben und alles so lange schlagen, bis es leicht zu stocken beginnt.

1/2 TL Estragon beigeben, mit Salz (Aromat) und «vorsichtig» mit Cayennepfeffer abschmecken.

Sofort von der Wärmequelle nehmen und bis zum Servieren warmhalten oder bei späterer Verwendung im Wasserbadgefäss kühl stellen.

Diese Béarnaise kann auch wieder aufgewärmt werden.

Piccata Milanese

Zutaten für 6 Schnitzel

Einkaufszettel

6	Schnitzel
	mittlere Grösse, dünn
3	Eier
70 g	Sbrinz
3 dl	Milch
1+ EL	Mehl
1	Knoblauchzehe *gepresst*
x	Rahm
1	Zitronensaft

Vorbereitung Panade

Die Eier und die Milch in eine Schüssel gebe, schlagen und leicht würzen.

Den geriebenen Sbrinz und das Mehl klumpenfrei unterziehen.

Zugedeckt, nicht im Kühlschrank, beiseite stellen .

15 Minuten vor dem Anrichten

Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln und würzen.
Schnitzel im Mehl wenden,
überflüssiges Mehl abklopfen.

Je nach Konsistenz der Panade
noch Rahm unterziehen.

Die Schnitzel in der Panade wenden und bei mittlerer Hitze in der Öl oder Bratbutter, beidseitig je 2-3 Minuten, braten.

Bis zum Anrichten im
Backofen warm halten.

Fleischrouladen mit Sbrinz

Zutaten für 2 Portionen

Einkaufszettel

2	dünne Schnitzel *à zirka 85 g* *Rind: Unterspälte, runder Mocken* *Kalb: Huft, Unterspälte, Nuss* *Schwein: Huft, Unterspälte*
4	Greyerzer-Streifen *dünn*
4	Tranchen Rohschinken
25 g	Greyerzer *geriebener*
1	Eier
1	Schluck Milch

Mise en place

Eier, Milch und geriebener Käse verrühren und beiseite stellen.

Schnitzel klopfen und auf beiden Seiten würzen.

Rohschinken und die Käsestreifen auf die Schnitzel legen, Schnitzel rollen und mit Zahnstocher fixieren.

Mit wenig Mehl bestäuben.

In Käse-Milch-Ei-Mischung wenden

Braten

***Bratpfanne** erwärmen (Stufe 6/9).*

Bratbutter zergehen lassen.

Fleischrollen rundherum zirka 3 Minuten braten.

*Im **Bräter mit Deckel** mit der braunen Sauce garen.*
Zirka 2.5–3 Stunden

Backofen auf 170 °C oben/unten
oder 150 °C Umluft.

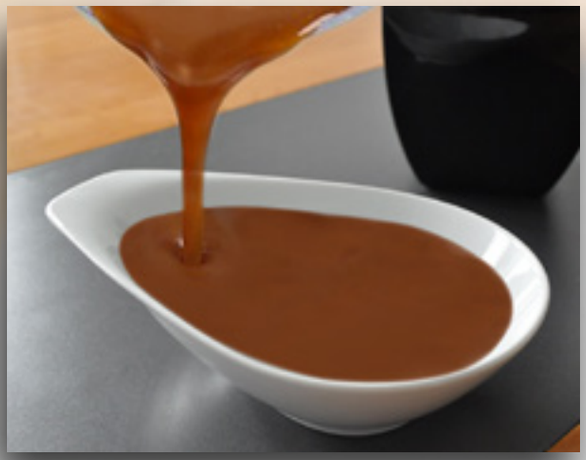
Braune Sauce.

Braune Sauce

Zutaten für zirka 2 dl Sauce

Dunkler Fond

Nach dem Anbraten vom Fleisch, die Bratpfanne wieder erwärmen.



Mise en place

3	Lorbeerblätter
3	Zitronenschalen *(dünn abgeschält)*
1	Knoblauchzehe *in Scheiben*
x	Butter *zum Dämpfen*

50 g	Butter *in Stücken, kalt*
1 dl	Weisswein
1.5 dl	Fleischbouillon
1 EL	Mehlbutter dunkel *(1 El Butter, 1 EL Mehl)*

Zubereiten

In der Bratpfanne die Lorbeerblätter, die Zitronenschalen und den Knoblauch im Butter andämpfen.

Mit Wein ablöschen und etwas einköcheln.
Die Bouillon dazu giessen und nochmals einköcheln.

Butterstücke portionenweise in die Sauce rühren.

Mehlbutter, je nach Bedarf, einrühren,
Sauce abschmecken.

Bei richtiger Saucenkonsistenz,
diese in den Bräter geben.

N.B.: ist die Sauce zu dick, Bouillon entsprechend zugeben.

Hackbraten

Zutaten für 4 Portionen

Einkaufszettel

100 g Federstück vom Rind
300 g Tafelspitz (Deckel)

***Fleisch** in Würfel schneiden durch den Wolf drehen – Würzen*

50 g Paniermehl
90 g Zwiebel *grob kleinschneiden*
1 kleine Essiggurke *kleinwürfeln*
1 kleine Chilischote *entkernen und kleinschneiden*
1 Knoblauchzehe *kleinschneiden*

Zubereiten

20 g Butter *in einer Bratpfanne erwärmen.*
Zwiebeln, die Essiggurke,die Chilischote und den Knoblauch dünsten.
1/2 EL Tomatenmark
1 Spritzer Weisswein *untermischen, das Ganze auf einem Schnittbrett kleinschneiden. Beiseite stelle*n

In einem Behältnis:
25 g Milch *und*
2 Eier *in der Milch verquirlen.*

Formen / anbraten / garen:

Die Zwiebelmischung und das Paniermehl im Hackfleisch gut vermengen.
Alles in Form bringen und auf allen Seiten, mit wenig Öl, kurz anbraten.
Im Backofen fertig garen.

Backofen auf 180 °C vorwärmen
40–50 Minuten backen
Kerntemperatur 85 °C

Saltimbocca mit ...

Zutaten für 2 Portionen

Einkaufszettel

4	Parma-Schinkenscheiben
4	Kalbs- oder Schweineschnitzel *(à 90–110 g, dünn geklopft)*
2 EL	Butter
10	Salbeiblätter

Zubereiten

*Bratpfanne mit Butter erwärmen **Parma-Schinkenscheiben** kurz darin anziehen lassen und beiseite stellen.*

***Kalbs- oder Schweineschnitzel** würzen und beidseitig kurz anbraten.*

Die Schnitzel auf die warmen Teller legen und den Rohschinken auf die Schnitzel verteilen.

Butter in die Bratpfanne geben und die Salbeiblätter darin leicht dünsten, mit Pfeffer abschmecken.

Die Salbeiblätter auf die Schnitzel legen und den Butter auf die Saltimbocca träufeln.

Nur noch kurz warm stellen und dann servieren

Menü 1
Risotto mit Spargeln

Menü 2
Rösti mit Broccoli

Tiramisu (Mokka)

Mise en place

Im Wasserbad erwärmen	***6 P***	***12p***
Eigelb	*1 Stk*	*2 Stk*
Zucker	*35 g*	*70 g*
Ei und Zucker im Wasserbad solange schlagen, bis zirka 50 °C erreicht sind. Danach den Rest unterziehen.		
Mascarpone	*125 g*	*250 g*
Amaretto	*2 El*	*4 El*
Eier-Cognac	*2 El*	*4 El*

Bereitstellen	***6 P***	***12p***
Espresso Amaretto & Eierlikör einmischen	*2 Espresso je 1/2 El*	*4 Espresso je 1 El*
*Rahm **schlagen***	*175 g*	*350 g*
Löffelbiskuit	*12 Stk*	*24 Stk*
Kakaopulver	*zum Bestäuben*	

Zubereiten

Den geschlagenen Rahm in die Wasserbad-Schale unterheben.

Erste Lage
In der Espresso-/Amaretto-/Eierlikör-Schale die Biskuit eintauchen und auf dem Boden der Dessertschale legen.
Mit der Rahm/Mascarpone Creme bedecken.

Zweite und 3. Lage *Die eingelegten Biskuit auf die Rahm/ Mascarpone Creme geben und wieder bedecken.*

Zum Schluss
Mit Kakaopulver bestreuen und mit der Dekoration garnieren

Hollandaise

Zutaten für 4 Personen

Geklärte Butter *Braune Butter*

Kann auch 2–3 Tage im Voraus zubereitet werden.

Mise en place

In der Sauteuse die Zwiebeln dünsten

1 kleine Zwiebel *schälen und klein schneiden.*

1 TL Butter *beigeben und dünsten.*

Mit 1 dl Weisswein *und* 0.7 dl Gemüsebouillon *ablöschen.*

1 TL Pfefferkörner *zerdrückt und* 2 Lorbeerblatt *beigeben.*

Den Weinsud auf 0.5 dl reduzieren – absieben – beiseitestellen.

20 Minuten vor dem Servieren, die Spargeln garen

1.5 kg Weisse Spargeln schälen.

In einen flachen Kochtopf

2 l Gemüsebouillon, 1 TL Zucker und

1 EL Butter *erhitzen.*

Die Spargeln darin ca. 15 Minuten garen. Wenn die Brühe zu blubbern beginnt, mit einem Deckel, bis auf einen Spalt bedecken. Hitze reduzieren.

Die Sauce zubereiten

Wasserbad ohne Schüssel auf maximal 75 °C erwärmen.

3 Eier *trennen. Die Eigelb in die Wasserbad-Schüssel geben.*

3 EL kalten Weinsude *in die Metallschüssel geben und leicht mische.*

Die Schüssel auf das Wasserbad stellen und den Inhalt mit dem Schneebesen/Mixer zu einem feinporigen Schaum aufschlagen.

150g *kühle geklärte* Butter *nach und nach unterrühren, nun*

1 EL *Braune* Butter *untermischen. Alles cremig rühren. Sauce würzen und wenig Zitronensaft beigeben. In einer leicht gewärmten Schüssel servieren.*

x Petersilien-Blätter *zur Garnitur bereitstellen*

Apfelmus

Zutaten für 2 Gläser à 500 ml

In einer hohen Pfanne mit Deckel bereitstellen.
Dann die Äpfel schälen, entkernen, in Spickel schneiden und in die Pfanne geben.

Mengenangaben "Rezepte"

Apfelmus				
Äpfel	**kg**	**1.4**	**2.8**	**4.2**
Zucker	g	100	200	300
Zitronen-Saft	Stk	1	2	3
Vanillezucker	g	26	52	78
Weisswein	g	80	160	240
aufkochen, Temperatur reduzieren				
Apfelsaft	dl	2	4	6
Calvados	g	20	40	60
Gewürznelke	Stk	1	2	3
Zimt	g	1.5	3	4.5
beinahe weich kochen, stampfen				
Abfüll-Menge	**l**	**1**	**2**	**3**

Nach dem ersten Aufkochen die restlichen Zutaten beigeben und bis die Äpfel beinahe weich sind, blubbern lassen.

Einige Apfelschnitze für die Dekoration beiseite stellen.

Gewürznelke entfernen!

Den Rest nach Wunsch stampfen.

Dip & Saucen

Zutaten für

Basis-Dip

150 g	Speisequark
2	Esslöffel Mayonnaise
1	Teelöffel:
	Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten zusammenmischen.

Lachs-/Meerrettich-Dip

100 g	Lachs *geräucherter & fein gehackt*
x	Dill *fein gehackter*
1 EL	Meerrettich
	aus dem Glas
2 EL	Rahm
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Zu Basis-Dip mischen.

● ***Passend zu: Toastbrot als Apéro oder einfach so***

Knoblauchsauce

4	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
100 g	Speisequark
2 EL	Mayonnaise
1.5 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch schälen und in das Olivenöl pressen.

Etwa 30 min ziehen lassen.

Dann das Öl durch ein feines Sieb streichen und mit Quark, Mayonnaise und Rahm mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Rahmbläser oder in Einweg-Spritzbeutel füllen und verschliessen.

In kleine Schale schäumen und kühl stellen.

● ***Passend zu: Kartoffeln***

Dip & Saucen

Zutaten für

Sojasossen-Dip

- 4 EL Soja-Öl
- 8 EL Soja-Sauce
- 1 EL Honig
- x Weisswein-Essig
- x Chilischote
- x Pfeffer, Salz

Zubereitung

Alle Zutaten zusammenmischen.

Tomaten-Oliven

Tomaten, schwarze Oliven, wenig Tomatenpüree, Olivenöl, Petersilie

Zubereitung

Tomaten häuten und entkernen. Zusammen mit schwarzen Oliven, Tomatenpüree und etwas Olivenöl pürieren – abschmecken. Gehackte Petersilie darunter ziehen.

Ketchup-Sauce

siehe «MBB-Sauce» für Hamburger

Sweet end sour

siehe Link

Meerrettich-Mascarpone

Zutaten

Meerrettich, Salz, Mascarpone, Kresse, Pfeffer

Zubereitung

Meerrettich raffeln, schwach salzen und 30 min ziehen lassen. Falls nötig, auspressen und mit Mascarpone und Kresse verrühren und abschmecken.

Dip & Saucen

Zutaten für

Exoten-Dip

1/2	Mango	*feingehackte*
1	Kiwi	*feingehackte*
1	Banane	
1 EL	Currypulver	
2 EL	Milch	

Zubereitung

Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit den anderen Zutaten zu Basis-Dip mischen.

Mexikaner-Dip

2	Avocados	*reif & weiche*
1	Zwiebel	*fein gehackte*
4	Knoblauchzehen	*zerdrückt*
2 EL	Zitronensaft	
x	Chilipulver	

Zubereitung

Avocados mit einer Gabel zerdrücken. Alle Zutaten zu Basis-Dip mischen.

Senfsauce

2 dl	Rahm
2 EL	Cognac
1 EL	Senf fein & mild
1 Pr	Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und in einen Rahmbläser füllen. Gut schütteln und Gaspatrone laden. Bläser erneut schütteln. Dann Sauce in eine kleine Schale schäumen und kühl stellen.

Leer

Crème fraîche

Zutaten für 2 Personen

Einkaufszettel

180 g	Crème fraîche	
2	Knoblauchzehen	*gepresst*
3 TL	Schnittlauch	*in dünne Ringe schneiden und*
X	würzen –	*abschmecken zusätzlich*
1 TL	Curry	

Alles mischen & kühlen.

Dazu: 200 g Kartoffeln

Currysauce

Rezept für 2 Portionen

Peperoni-Gemüse

Mise en place

280 g Pouletbrust
3+ dl Bouillon
1 Apfel *schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden*
3 Ananasscheiben *würfeln*
Saft beiseite stellen.
1+ dl Rahm
1 Zwiebeln *und*
2 Knoblauchzehen *schälen und kleinschneiden.*
1/2 Chilischote *entkernen und fein kacken.*
Chery-Kirschen

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote nacheinander dünsten.
2 EL Currypulver *leicht und nur kurzmitdünsten, mit*
2 dl Bouillon *ablöschen.*
Alles 5 Minuten blubbern lassen.
Inhalt grob pürieren und falls nötig Bouillon nachgiessen.
Den Rahm und den 3–4 ELAnanas-Saft beigeben und nochmals blubbern lassen.

Sauce abschmecken:
mit Currypulver und Gewürzmischung 2 abschmecken.
Apfel-und Ananas-Würfel leicht unterziehen und alles beiseite stellen.

Poulet *mit GM 2 würzen. Im heissen Öl anbraten. Jede Seite 3 Minuten. Unter der Wärmeglocke oder im Backofen beiseite stellen.*

Teller mit ***Reis***, ***Peperonigemüse*** *und Poulet anrichten.*
Sauce separat servieren.

Peperonigemüse

Dill-Fischrahmsauce

Rezept für 4 Portionen

Mise en place

Mehlbutter

24 g Mehl *und*
20 g Butter *zu einer hellen Roux anschwitzen und in einem Behältnis kaltstellen.*

Reduktion

4 dl Fischfond oder Gemüsebouillon,
1.2 dl Weisswein,
0.4 dl Wermut *und*
4 Dillzweige *auf 3 dl einkochen.*

Mit 1 dl der Reduktion die Mehlbutter auflösen.

In die restliche Reduktion

1.5 dl Rahm,
1 EL Senf *und*
1 TL getrockneten Dill *untermischen und kurz blubbern lassen.*

Nach Geschmack würzen, und für die Konsistenz die Mehlbutter untermischen.
Sauce beiseite stellen.

Kräuter-/Currybutter

Für 100 g Butter

Mise en place

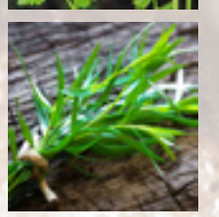
3 TL Thymian *

2 Stk Knoblauchzehen
gepresst

1 EL Schnittlauch *

1 TL Rosmarin
(sehr klein hacken) *

2 EL Petersilie *



1 TL Estragon *

X Currypulver *Menge nach Geschmack*

** Alles zerkleinern*

weitere Zutaten

100 g Butter *in Raumtemperatur bereitstellen*
12 U Pfeffer
1 EL Aromat

Zubereiten

Alles in einem Gefäss mischen. Kurz in den Gefrierer stellen. Danach in Klarsichtfolie rollen und kühlen.

Chili-Öl

Zutaten für ...

Mise en place

1		Chili
3		Knoblauchzehen
1	KL	Chili *getrockneter*
1	EL	Pfefferkörner
–		Öl nach Bedarf

Zubereiten

Chili in der Länge vierteilen, Samen und Streifen entfernen. Chili in dünne Streifen und Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und klein kacken.

Pfefferkörner zerdrücken.

Alles zusammen, inklusiv Chiliflocken, im Mörser zerquetschen und in eine Schale geben.

Mit Öl gut bedecken.

Verwendung: Pizza, Omeletten (nur das Öl), Pasta, ...

Leer

Risotto, Mengen und Zubereitung

Portionen	*Reis*	*Bouillon*	*Weisswein*	*Zwiebeln geschält **	*Knoblauch*	*Butter*	*Käse*
	[g]	*[l]*	*[ml]*	*[g]*	*[g]*	*[g]*	*[g]*
2	*100*	*0.7+*	*70*	*30*	*8*	*30*	*60*
4	*200*	*1.4*	*100*	*60*	*16*	*60*	*120*
6	*300*	*2*	*150*	*100*	*24*	*90*	*180*

* sehr klein geschnitten

Noch bereitstellen:

- ***ÖI*** *vor und während des Dünstens.*
- *1 dl* ***Bouillon*** *für das Nachgaren und eventuell* ***Safran***

Vorgaren:

ÖI *in der Pfanne erwärmen. – Zwiebeln und Reis beigeben und dünsten (zwischendurch immer wieder rühren) – den Knoblauch zerquetschen und untermischen.*

Mit ***Weisswein*** *ablöschen und leicht einreduzieren lassen –* ***Bouillon*** *aufgiessen bis der Reis gut überdeckt ist – Temperatur reduzieren.*

Laufend, wenig Bouillon nachgiessen. Vorgarzeit: 20 Minuten.

Ist der Reis noch leicht bissfest, diesen auf einen Teller auslegen.

Je nach ***Bissfestigkeit****: im Kühlschrank oder offen beiseite stellen*

Zubereiten:

Butter, Käse und Bouillon bereit stellen – Pfanne erwärmen und die Bouillon beigeben – den Risotto dazu geben und verteilen – Butter in Stücken darauf legen, mit Deckel die Pfanne schliessen und Temperatur reduzieren. Zwischendurch rühren und nach einiger Zeit den Käse untermischen.
Falls erwünscht, nun den Safran unterziehen.

Wenn der Butter und der Käse geschmolzen sind, kann serviert werden.

Risotto mit Steinpilzen

Portionen	Reis	Bouillon	Steinpilze	Weisswein	Zwiebeln geschält *	Knoblauch	Butter	Käse
	[g]	[l]	[g]	[ml]	[g]	[g]	[g]	[g]
2	100	0.7+	15	70	30	8	30	60
4	200	1.4	30	100	60	16	60	120
6	300	2	45	150	100	24	90	180

* sehr klein geschnitten

Steinpilze vorbereiten

Die Bouillon in der Pfanne erwärmen. Die ***getrocknete Steinpilze*** *beigeben und ca. 15 min. blubbern lassen. Das Ganze absieben. Die Flüssigkeit abschmecken und eventuell Wasser beigeben (Schärfe reduzieren), beiseite stellen. Pilze in Wunschgrösse zerkleinern.*

Vorgaren:

Öl *in der Pfanne erwärmen. – Zwiebeln und Reis beigeben und dünsten (zwischen-durch immer wieder rühren) – den Knoblauch zerquetschen und untermischen.*

Mit ***Weisswein*** *ablöschen und leicht einreduzieren lassen –* ***Bouillon*** *aufgiessen bis der Reis gut überdeckt ist – Temperatur reduzieren.*

Laufend, wenig Bouillon nachgiessen. Vorgarzeit: 20 Minuten.

Ist der Reis noch leicht bissfest, diesen auf einen Teller auslegen und je nach ***Bissfestigkeit*** *im Kühlschrank oder offen beiseite stellen*

Zubereiten *nur noch 5 Minuten*

Butter, Käse und 1 dl Bouillon bereit stellen. Pfanne erwärmen und die Bouillon beigeben – Risotto und die Pilze dazu geben und mischen. Die Butter in Stücken, darauf legen, mit dem Deckel die Pfanne schliessen, und Temperatur reduzieren.

Zeitweise rühren. Nach kurzer Zeit den Käse untermischen.

Wenn der Butter und der Käse geschmolzen sind, kann serviert werden.

Geklärte Butter

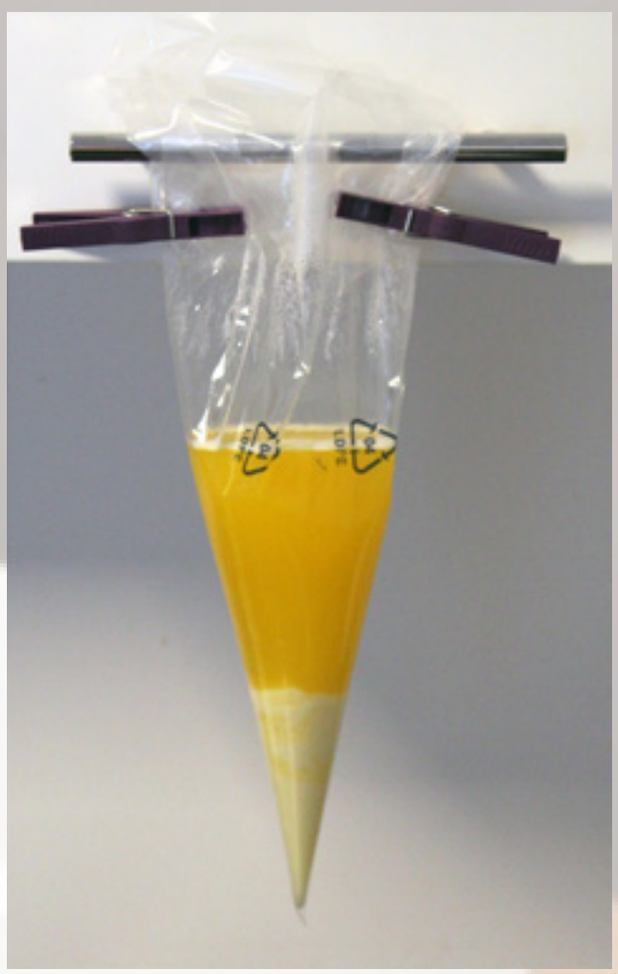
250 g Butter ergibt 185 g geklärte Butter

Mise en place

Grosses Glas, zwei Klammern, Schere und eine Plastiktüte mit Spitze bereitstellen.

250 g Butter *in einer Pfanne, bei geringer Hitze, zergehen lassen.*

Wenn die Butter, auf der ganzen Fläche Blasen wirft, diesen langsam in die Tüte füllen.



Die Plastiktüte aufhängen und abkühlen lassen, bis sich unten die Molke ansammelt.

Durch ein kleines Loch, die Molke abfliessen lassen und die klare Butter in einem Gefäss auffangen

Achtung: geht sehr schnell.

Braune Butter

250 g Butter ergibt 190 g braune Butter

Mise en place

Ein Gefäss bereitstellen. – Haushalt-Papier in ein Sieb legen.

250 g Butter *in einer Pfanne erwärmen*

Nach einiger Zeit:

– *Das Eiweiss kommt nach oben.*
– *Senkt sich wieder auf den Boden und beginnt langsam an zu bräunen.*

Wassergeräusche werden immer leiser.

– *Braune Eiweissflocken kommen nach oben und das Wasser hat sich verflüchtigt.*

☞*Die braune Butter absieben.*
☞*Sie ist haltbar wie Butter*

Zwetschgen oder Aprikosen Wähen

Einkaufszettel

Mürbeteig

Guss zubereiten

1.5 dl Rahm,
1 Ei,
1 EL Maisstärke,
4 EL Zucker *und*
1 BT Vanillezucker *gut verrühren.*

Vorbereiten

600 g Zwetschgen oder Aprikosen,
entkernt und in 1/8tel-Spickel schneiden.
3 EL Zwetschgen- oder Aprikosenkonfitüre
60 g Mandeln *gemahlen*

Teig belegen

Den Boden mit Mandeln bestreuen und Zwetschgen bzw. Aprikosen auf den Teigboden legen

Den Guss vorsichtig über den Wähen giessen.
Früchte müssen noch sichtbar sein.

Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, ungefähr 40 Minuten backen.

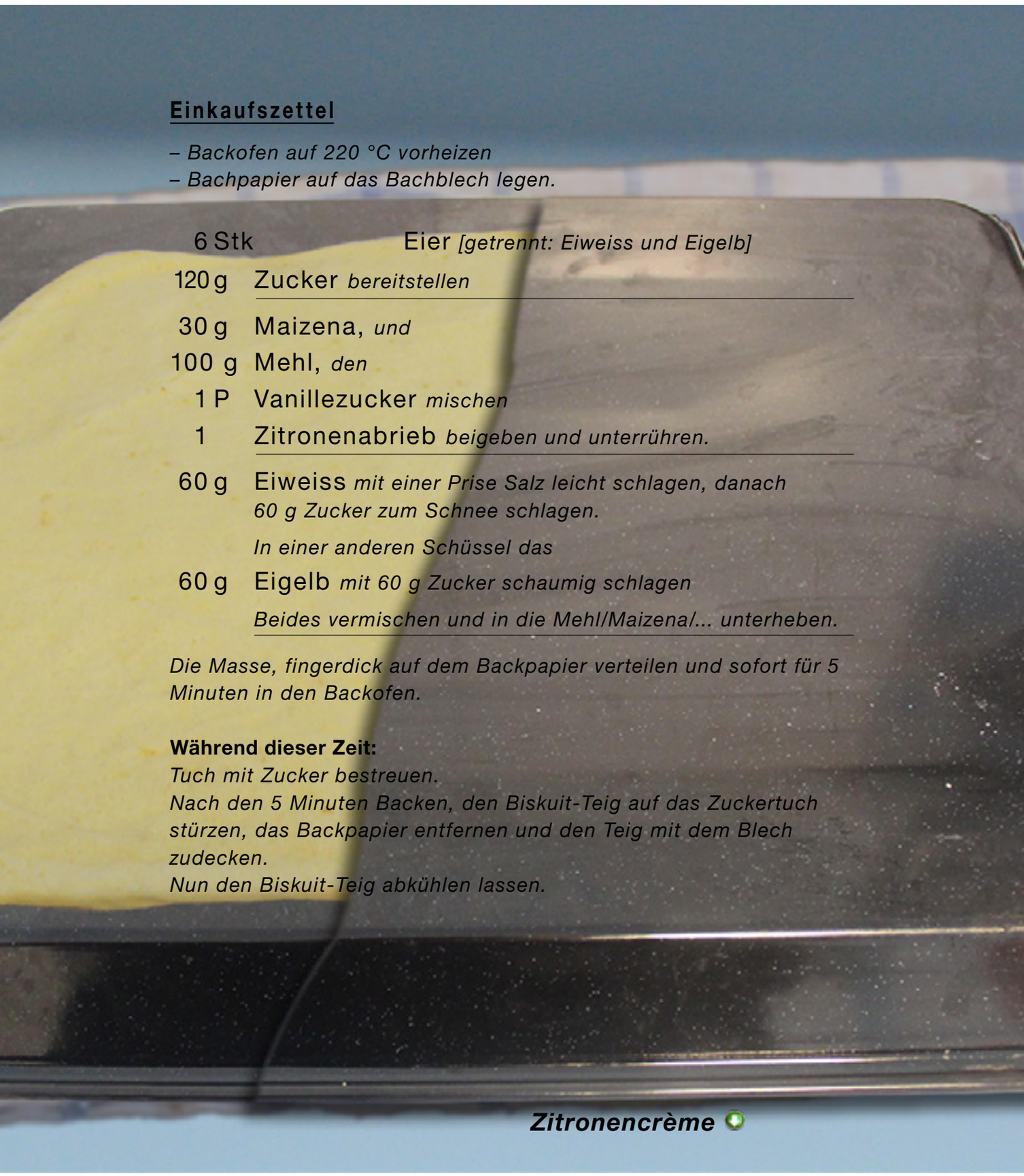
Temperatur auf 220 °C erhöhen.
Den Wähen herausnehmen und mit Konfitüre bestreichen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, den Wähen nochmals für 5 Minuten in den Backofen schieben

Rouladenteig

1:00

Zutaten für 28 cm lange Roulade



Einkaufszettel

– Backofen auf 220 °C vorheizen
– Bachpapier auf das Bachblech legen.

6 Stk Eier *[getrennt: Eiweiss und Eigelb]*
120 g Zucker *bereitstellen*

30 g Maizena, *und*
100 g Mehl, *den*
1 P Vanillezucker *mischen*
1 Zitronenabrieb *beigeben und unterrühren.*

60 g Eiweiss *mit einer Prise Salz leicht schlagen, danach 60 g Zucker zum Schnee schlagen.*

In einer anderen Schüssel das
60 g Eigelb *mit 60 g Zucker schaumig schlagen*

Beides vermischen und in die Mehl/Maizena/... unterheben.

Die Masse, fingerdick auf dem Backpapier verteilen und sofort für 5 Minuten in den Backofen.

Während dieser Zeit:
Tuch mit Zucker bestreuen.
Nach den 5 Minuten Backen, den Biskuit-Teig auf das Zuckertuch stürzen, das Backpapier entfernen und den Teig mit dem Blech zudecken.
Nun den Biskuit-Teig abkühlen lassen.

Zitronencrème

Omelette mit Schinken & Käse

Zutaten für 4 Personen

Neutral *mit Zwiebeln & Käse* *Vanille*

Mise en place

150 g Mehl
1 Prise Salz
in einer Schüssel mischen

2 Eier
Eigelb und Eiweiss trennen

Eigelb In einem Behältnis mit:

200 g Milch
100 g Wasser
1 EL Öl
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Pfeffer *schlagen bzw. rühren*

Mehl in Flüssigkeit geben und klumpefrei verrühren.

Eiweiss steif schlagen und unter die Mehl/Flüssigkeit ziehen.

Für zirka eine halbe Stunde, zugedeckt in den Kühlschrank stelle.

100 g Schinken *klein würfeln*
100 g Käse *reiben*
2 EL Petersilie *gehackt*

Öl in der Pfanne erhitzen und 1 Schöpflöffel Teig vorsichtig in die Pfanne giessen, glatt streichen.

Die Omelette bei mittlerer Hitze braten lassen, bis die Unterseite fest geworden ist.

Dann wenden und etwa zwei Minuten braten lassen.

Die eine Hälfte mit Schinken, Käse und Petersilie bestreuen – Zusammenklappen und für etwa zwei Minuten weiter braten lassen.

Nun in einen vorgewärmet Teller in den Backofen schieben

Backofen auf 100 °C einstellen.
Türe sollte leicht geöffnet bleiben

Omelette «Neutral»

Schinken/Käse | Zwiebeln & Käse | Vanille

Mengentabelle

	Geschmack	neutral		
Anzahl Omeletten		***6***	***9***	***12***
Eier	Stk / *à 54 g*	**2**	**3**	**4**
Milch (o. Bier)	g	200	300	400
Mineralwasser mit !	g	150	200	300
Öl	EL (à 9 g)	2	3	4
Weissmehl	g	**150**	**220**	**300**

Vorbereiten

In einem Massbehälter mischen Milch, Wasser,Öl und Ei verquirlen und nach Geschmack würzen.

In der Teigschüssel das Mehl und eine Prise Salz mischen.

Beides zusammenfügen und klumpefrei verrühren.

Für zirka eine halbe Stunde zugedeckt, in den Kühlschrank stelle.

Zubereiten

Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig vorsichtig in die Pfanne giessen und glatt streichen.

Die Omelette bei mittlerer Hitze braten lassen, bis die Unterseite fest geworden ist.

Dann wenden und etwa zwei Minuten braten lassen.

Nun in einen vorgewärmet Teller in den Backofen schieben

Backofen auf 100 °C einstellen.

Türe sollte leicht geöffnet bleiben

Tomatensauce für Pizza

Zutaten für ....dl

Pizzateig *Pizza belegen*

Mise en place

1	Zwiebel, *fein gehackt*
1	Knoblauchzehe, *gepresst*
X	Butter
2 EL	Tomatenpüree
400 g	Pelati
X	Würzen nach Geschmack
1 EL	Kräuter, *gehackt*
	Oregano, Basilikum, Thymian
x	Tomaten *(wenn vorhanden, max. 2 Stück)*
	in Spickel schneiden.

Zubereiten

Zwiebel, Knoblauch und wenn vorhanden die Tomaten in Butter andünsten.
Tomatenpüree kurz mitdünsten.

Pelati, Gewürze und Kräuter beifügen.

Offen 10-15 Minuten köcheln, bis die Sauce eindickt.

Nach Belieben pürieren.

Grundbelag

Nach dem Auswallen den Teig mit der Sauce leicht bedecken und danach:

- *Parmesan Plättchen*
- *weiter belegen nach Geschmack*
  siehe Link oben: «Pizza belegen»
- *mit Öl beträufeln*
- *backen*
  siehe Link oben: «Pizzateig»

Chäs-Chüechli

Zutaten für 12 Chüechli, Abschnitten für Apéro-Gebäck

Mürbeteig «salzig» *... mit Speck* *Chäsfladen*

Mise en place

1.5 Blätterteig *(25/(26) x42 cm)*

In einem Messbehälter

100 g Appenzeller, *edelwürzig*
1 EL Mehl
1 dl Milch
1 dl Vollrahm
1 Ei
1 MS Muskat
1/2 TL Aromat
x Pfeffer
1 MS Cayennepfeffer

mischen

1 *kleine* Zwiebel

schälen und in kleine Würfel schneiden. In Butter dünsten, kalt stellen und in die Masse mischen

Abfüllen in die Chüechli-Form

Blätterteig mit dem Ring einstechen und mit dem Backpapier ausschneiden.

Den runden Teig mit dem Backblech in die Formen drücken und mit der Masse befüllen.

Backofen auf 200 °C einstellen.

Backen zirka 35 Minuten

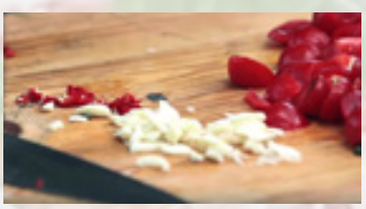
Tomaten-Chili-Sauce

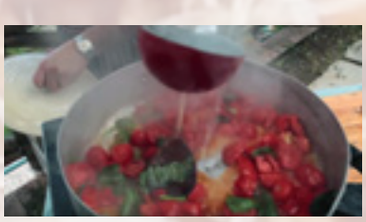
Rezept für 5+ Portionen

Mise en place

400g	Spaghetti/Linguine
1	Zwiebel *schälen und in halbe Ringe schneiden,*
4	Knoblauchzehen *schälen und in dünne scheiben schneiden*
2	Chilischoten *entkernen und in Ringe schneide*n
500 g	Roma-Tomaten *in Spalten schneiden und den Strunk entfernen, Stiel beiseite stellen*
1–1.5 dl	Bouillon *erwärmen*
x	Cherry-Tomaten *halbieren.*
x	Basilikumblätter
x	Gewürze *nach Geschmack*
x	Käse

Sauce zubereiten:





– *Wasser für die Pasta erwärmen.*
– *Öl in einer hohen Pfanne auf Stufe 6/9 erwärmen und den Knoblauch, die Chili und die Zwiebeln andünsten.*
– *Die Tomaten beigeben und ziehen lassen.*
– *Basilikum untermischen.*

Einen Schöpflöffel heisse Gemüsebouillon dazu geben und abschmecken.

Die Tomatenstiele brechen und in die Sauce geben.
Wenn die Tomaten weich sind, die Saucenpfanne von der Kochplatte nehmen.

Pastawasser salzen und die Linguine/Trenette al dente kochen.

Die Pasta in die Sauce geben, mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

Spaghetti mit Scampi

Rezept für 2 Portionen

Einkauf

12–16	Scampi *(mit Schwänzen und Schalen)*
	Teigwaren vorgaren
100 g	Spaghetti, Nudeln oder Gnocchi

Mise en place

1	Zwiebel *(1/3 für den Sud)*
3	Knoblauchzehen *(1/3 für den Sud)*
1	Chili *in kleine Ringe schneiden.*

Kerne und Stiel entfernen

1 EL	Tomatenmark
1 dl	Weisswein
x dl	Bouillon
x	Nudelwasser
x	Chilisalz
2–3	Thymianzweige
1	kleinen Rosmarinzweig
x	Petersilie/Petersilienstiele
	Butter und Gewürze *nach Bedarf, (1/3 für den Sud)*

Scampi vorbereiten

Gefrorene Scampi im kalten Wasser auftauen (Wasser mehrmals wechseln).
Scampi-Schwänze und -Schale beiseite stellen. Eventuell Darm entfernen.

Zubereiten «Sud»

Öl in der Bratpfanne erwärmen.

***1/3 der Zwiebeln und des Knoblauchs**, die Karkasse der Scampi und die Chili gut dünsten (nicht bräunen).*

Tomatenmark beigeben und ebenfalls dünsten. Mit Weisswein ablöschen, leicht einköcheln lassen.

In den Sud

Rosmarin, Thymian und Petersilienstiele beigeben.
1–2 EL Teigwarensud und je nach Gutdünken wenig Bouillon nachgiessen und abschmecken.
Flüssigkeit auf 1 dl reduzieren und falls erwünscht, mit Stärke binden. Das Ganze in ein Gefäss absieben.

Sauce fertigstellen/Servieren

Butter in der Bratpfanne erhitzen. ***Rest der Zwiebeln und des Knoblauchs****, die gehackte Petersilie und die Scampi dünsten.*
Gesiebte Flüssigkeit und 2 EL des Teigwaren-Wasser dazugiessen und mischen.
Die warmen Nudeln oder Gnocchi untermischen – servieren.

Mont-Vully-Kuchen nach BB

Zutaten für 4 Portionen, Kuchenform ø 28–30 cm

Mürbeteig «salzig» *Chäsfladen*

Mise en place/Einkauf

10 Cherry-Tomaten *Zubereitung siehe «unten»*
1 Brotteig *Zubereitung siehe «unten»*

Zwiebeln und Speck dünsten

1 kleine Zwiebeln *schälen und in feine, halbe Ringe schneiden.*
100 g Speckwürfel *beides in Butter dünsten und erkalten lassen.*

Guss bereitstellen

1 dl Rahm, *das*
1 Eigelb, *den Saft der gebackenen Cherrytomaten und*
30 g Käse *geriebenen, mischen*

Für den Brotteig

1.8 dl Milch *erwärmen und davon*
10 g Hefe *in wenig Milch auflösen.*

In der warmen Milch, den
30 g Butter *und*
1 TL Salz *verrühren.*

Die Flüssigkeit in eine Schüssel giessen und das
300 g Mehl *darauf streuen. Die Milch-/Hefemischung auf das Mehl geben, leicht mit Mehl bedecken und 15 Minuten ruhen lassen.*

Alles zu einem Teig kneten und 3 Stunden gehen lassen – danach ziehen, falten, ziehen, falten und nochmals 2 Stunden ruhen lassen.

Teig formen und backen

Teig auf wenig Mehl auswallen und in die Form legen. (Überstehenden Rand mit dem Wallholz abtrennen).
Den Boden mit einer Gabel einstechen und nochmals 15–20 Min. gehen lassen.

Cherry-Tomaten backen

In einer Auflaufform die Cherry-Tomaten am Strunkansatz abschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen. Die Stiele, wenn sie nicht zu trocken sind, dazu legen.

3–4 kurze:

- x Thymian-Zweige,
- x Oregano-Zweige *und einige*
- x Basilikum-Blätter *darüber legen*.

Mit Öl beträufeln und mit Cillisalz würzen.

Backofen auf 220 °C und 20 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen, die Haut der Tomaten entfernen.

Kuchen belegen

Die Speck-/Zwiebelmischung auf dem Kuchenboden verteilen.
Den Guss darüber giessen. Die Cherry-Tomaten und
50 g gehobelter Käse *auf dem Kuchen verteilen*.

Kuchen backen

– Backofen auf «Pizzastufe 230 °C» einstellen
– Gitter in unterste Rille.
– 15–20 Minuten backen.

Chäs-Chüechli mit «Speck»

Zutaten für 12 Chüechli, Abschnitten für Apéro-Gebäck

Mürbeteig «salzig» *Chäs-Chüechli* *Chäsfladen*

Mise en place

1.5 Blätterteig *(25/(26) x42 cm)*

In einem Messbehälter

100 g Appenzeller, *edelwürzig*
1 EL Mehl
1 dl Milch
1 dl Vollrahm
1 Ei
1 MS Muskat
1/2 TL Aromat
x Pfeffer
1 MS Cayennepfeffer

mischen

x g Kochspeck *in sehr kleine Würfel geschnitten*
1 *kleine* Zwiebel *schälen und in kleine Würfel schneiden.*

Beider in Butter dünsten, kalt stellen und in die Masse mischen

Abfüllen in die Chüechli-Form

Blätterteig mit dem Ring einstechen und mit dem Backpapier ausschneiden.

Den runden Teig mit dem Backblech in die Formen drücken und mit der Masse befüllen.

Backofen auf 200 °C einstellen.

Backen zirka 35 Minuten

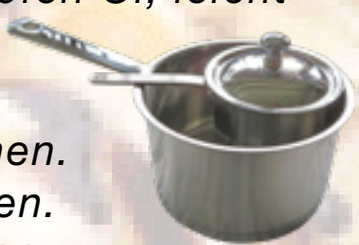
Bananensplit

Zutaten für 4 Personen

Postizettel

4	Stk	Bananen *kühl stellen*
x	Stk	Vanilleeis-Kugeln
80	g	dunkle Schokolade
1	EL	Rohrzucker
2	dl	Schlagrahm
4	g	Schlagrahmfestiger
2		Handvoll Mandelsplitter
x		wenig Öl

Zubereitung/Reihenfolge



1) Mandelsplitter in der Bratpfanne, mit einigen Tropfen Öl, leicht bräunen. Beiseite stellen

*2) In einer Saucier die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und **0.8 dl Rahm** einmischen. Vor dem Servieren das Wasserbad wider erwärmen.*

3) Restlichen Rahm mit Schlagrahmfestiger steif schlagen

4) In einer Bratpfanne den Zucker leicht anbräunen. Bananen schälen, längs halbieren und in die Pfanne geben. Kurz karamellisieren lassen und die Bananenhälften auf den Tellern anrichten.

Anrichten

6) je 2 Glacekugeln zwischen die Bananenhälften legen. Mit Rahm und den Mandelsplitter garnieren.

7) Die erwärmte Schokolade separat servieren

Vanillecrème mit Orange

Zutaten für 500g Crème

Zutaten für 500g Crème

Einkaufszettel

2	Eier, *getrennt*
0.5 dl	Milch
30 g	Mehl
1 BT	Vanillezucker (13
60 g	Zucker

In einer grösse

0.5 dl Milch, die 2 E

4 Stk	Gelatine
2 dl	Milch
1 MS	Zitronenabrieb
20 g	Orangenschalen
1	Prise Salz
3 EL	Grand Manier

In einer Pfann

2 dl Milch, die MS *Zi zum kochen bringen*

Die kochende Milch

Das Ganze wieder zu heissen Milch auflös

Auf der Wärmequelle

Die Crème im Kühls

4 dl	Schlagrahm *steif*

☐ *Bevor die Crème g Kühlschrank beise*

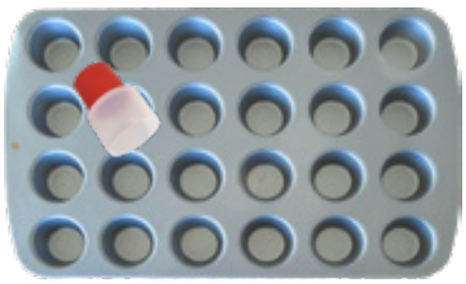
Crème zu dick? 1 dl

Garnitur

x	Orangen-Filet *Pro*

Backformen

Teigmengen-Tabelle weitere Formen Meine Regeln



Für kleine Tarteletten

Inhalt: Mürbeteig süss oder salzig, max. 280 g

Vorbacken ohne Füllkugeln bei 160 °C, 20– ... Minuten

Teigboden einstechen.

Blechgrösse: 39/25 cm; 24 Formen à ø 50 mm

Ausstecher: ø 50 mm

Für Brötli und kleine Bun

Inhalt: 12 kleine Brötli à Teigmenge 50 g

Blechgrösse:
38/17 cm; 12 Formen à ø 70 mm

Optimal: 2 gleiche Formen.
1mal für Teiglinge, 1 mal als Abdeckung
Nach der halben Backzeit, Abdeckung entfernen.

Hamburger für Bun-Brötli

Grösse: ø 48 mm x 33 g (Fleisch & Zutaten)
oder
Grösse: ø 88 mm x 100 g

Ringe für Brote

Die Höhe der Brötli werden durch das Gewicht bestimmt.

Teig 100 g in Ring ø 88 mm H= ... mm

Teig 65 g in Ring ø 88 mm H= ... mm

Teig 65 g in Ring ø 66 mm H= ... mm

Teig 40 g in Ring ø 66 mm H= ... mm

Backformen

Teigmengen-Tabelle *weitere Formen* *Meine Regeln*

Für kleine Wähen

Grösse Ausstechform: ø 120 mm

A)

B)

Bleche für Wähen

Teigmenge für Blech A) ø 26 cm: ... g

Teigmenge für 2 Bleche B) ø 20 cm oder 21x 16 cm, ... g

Backformen

Backformen

Omelette «Zwiebeln & Käse»

Schinken/Käse «Neutral» Vanille

Mengentabelle

	Geschmack	Zwiebeln/Käse		
Anzahl Omeletten		***6***	***12***	***18***
Eier	Stk / *à 54 g*	**2**	**4**	**6**
Milch (o. Bier)	g	200	300	450
Wasser	g	100	290	450
Weissmehl	g	**170**	**340**	**530**
Öl	EL (à 9 g)	2	4	6
Aromat	nach Geschmack	x	x	x
Zwiebeln	nach Geschmack	60	120	180
Käse	nach Geschmack	80	160	240
Pfeffer	nach Geschmack	x	x	x

Vorbereiten

In einem Massbehälter Flüssigkeiten mischen und Ei verquirlen. Nach Geschmack würzen.

In der Teigschüssel das Mehl und Gewürze mischen.

Beides zusammenfügen und klumpefrei verrühren.

Für zirka eine halbe Stunde zugedeckt, in den Kühlschrank stelle.

Zwiebeln in halbe, dünne Scheiben schneiden und in der Bratpfanne dünsten. Leicht mit salz bestreuen und mischen. Abkühlen lassen.

Käse reiben und mit den Zwiebeln mischen – beiseite stellen

Zubereiten

Öl in der Pfanne erwärmen und den Teig vorsichtig in die Pfanne giessen und glatt streichen.

Die Omelette bei mittlerer Hitze braten lassen bis die Unterseite fest geworden ist.

Dann wenden und etwa zwei Minuten braten lassen.

Käse & Zwiebeln auf der Hälfte der Omelette verteilen – falten und zwei Minuten weiter braten.

Nun auf einen vorgewärmet Teller legen und wieder zurück in den Backofen schieben

---

Backofen auf 100 °C einstellen.

Türe sollte leicht geöffnet bleiben

Omelette «Vanille»

Schinken/Käse «Neutral» Zwiebeln & Käse

Mengentabelle

	Geschmack	Vanille		
Anzahl Omeletten		***3***	***8***	***14***
Eier	Stk / *à 54 g*	**1**	**2**	**3**
Milch	g	100	200	320
Wasser	g	65	100	190
Weissmehl	g	**70**	**140**	**230**
Öl	EL (à 9 g)	1	2	3
Vanille-Pulver	g	36	72	120
Zucker	nach Geschmack	X		

Vorbereiten

In einem Massbehälter Flüssigkeiten mischen und Ei verquirlen. Nach Geschmack würzen.

In der Teigschüssel das Mehl, das Vanillepulver und den Zucker mischen.

Beides zusammenfügen und klumpefrei verrühren.

Für zirka eine halbe Stunde zugedeckt, in den Kühlschrank stelle.

Zubereiten

Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig vorsichtig in die Pfanne giessen und glatt streichen.

Die Omelette bei mittlerer Hitze braten lassen, bis die Unterseite fest geworden ist.

Dann wenden und etwa zwei Minuten braten lassen.

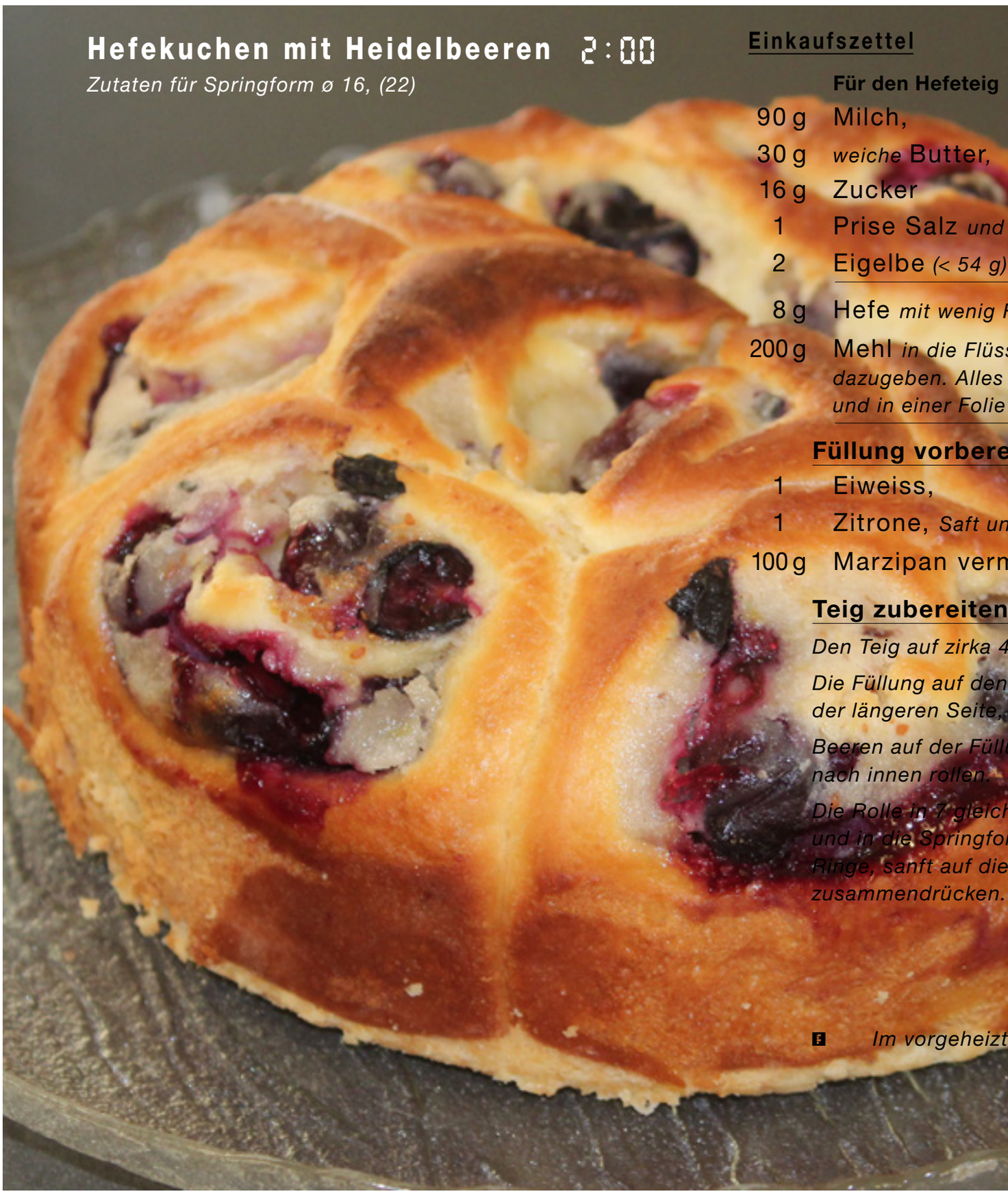
Nun in einen vorgewärmet Teller in den Backofen schieben

Backofen auf 100 °C einstellen.

Türe sollte leicht geöffnet bleiben

Marmor Gugelhupf

Hefekuchen mit Heidelbeeren



Mandelgipfel

Für 8 Gipfel

Einkauf/Vorbereiten

1 Blätterteig 26 / 42 cm

Füllmasse

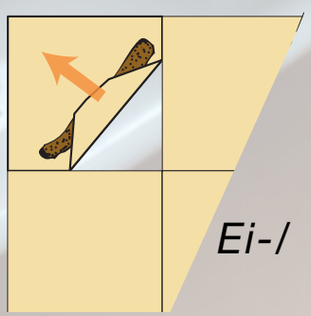
In einer Schüssel alle Zutaten mischen und beiseite stellen.

200 g Mandeln
1 Zitrone, *Saft und Schale gerieben*
1 Apfel *geschält, entkernt und geraffelt*
80 g Zucker
1 BT Vanillezucker
20 g Marzipan
2 EL Rahm

Vorbereitung/Zubereitung

1 Ei
1 *je einen Schluck* Rahm *und* Wasser *mischen*

Blätterteig auslegen und mit der Gabel einstechen.
Den Teig in 8 Teile schneiden:
In der Breite (26) halbieren und in der Länge vierteln



Die Formen am Rand mit einer dünnen Ei-/Rahm-/Wasser-Mischung bestreichen.
Die Füllung in einer Wurstform belegen und von aussen gegen die Spitze einrollen.

Backen

Backofen auf 180 °C vorheizen
Mit Ei-/Rahm-/Wasser-Mischung die Gipfel bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Die Gipfel 40 Minuten backen.

Orangen-Cake

Für Cakeform ø 22 oder 2 x ø 16 oder 23 x 12 cm

Cakeform 18 x 10 cm

Einkauf/Vorbereiten

Cakeformboden mit Backpapier auskleiden.
Butter in einer Schüssel weich werden lassen und Eier aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einschalten.

200 g weiche Butter
200 g Zucker *und*
1 Prise Salz *zu einer hellen Masse schlagen*.
2 Eier *und die*
3 Eigelb *nach und nach unterrühren*

Abrieb *von* 2 Orangen *und* 1 Zitrone,
1 EL Zitronensaft *(1/2 Zitrone)*,
2 EL Orangensaft *und das* Fruchtfleisch *der Orangen,*
6 g Cointreau (oder Grand Marnier) *untermischen*.

40 g Maisstärke,
1 TL Backpulver und
120 g Weissmehl *mischen, und*
80 g *gemahlene* Mandeln *in die Masse unterheben*.

***Alles mischen und in die Cakeform giessen**.*

Backen

Cakeform in den vorgeheizten Backofen schieben und 50 Minuten backen.

Impfung *nach dem Backen*

150 g Puderzucker
0.8 dl Cointreau *oder* Grand Marnier
1.5 dl Orangensaft *mischen*.

Nach dem Backen den Kuchen leicht abkühlen lassen.
*Danach **«impfen»** (einstechen und übergiessen)*

Orangen-Cake

Für Cakeform 18 x 10 cm

Cakeform ø 22 cm

Einkauf/Vorbereiten

Cakeformboden mit Backpapier auskleiden.
Butter in einer Schüssel weich werden lassen und Eier aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einschalten.

100 g weiche Butter
100 g Zucker *und*
1 Prise Salz *zu einer hellen Masse schlagen*.
1 Eier *und die*
2 Eigelb *nach und nach unterrühren*

Abrieb *von* 1 Orangen *und* 1/2 Zitrone,
1/2 EL Zitronensaft *(1/2 Zitrone)*,
1 EL Orangensaft *und das* Fruchtfleisch *der Orangen*
3 g Cointreau (oder Grand Marnier) *untermischen*.

In einer Schale mischen
20 g Maisstärke,
1/2 TL Backpulver *und*
60 g Weissmehl *mischen, und*
40 g *gemahlene* Mandeln *in die Masse unterheben*.

***Alles mischen und in die Cakeform giessen**.*

Backen

Cakeform in den vorgeheizten Backofen schieben, 50 min. backen.

Impfung *nach dem Backen*

70 g Puderzucker
0.4 dl Cointreau *oder* Grand Marnier
0.5+ dl Orangensaft *mischen*.

Nach dem Backen den Kuchen leicht abkühlen lassen.
*Danach «**impfen**» (einstechen und übergiessen)*

Mandelkuchen

Für 18 Muschelformen

Einkauf/Vorbereiten

85 g	Mandeln
70 g	Mehl
70 g	Zucker
5.5 g	Backpulver
1/2 Pr	Salz
2	Ei
82 g	Butter *(weich)*
20 g	Schoggi-Würfel
x	Zitronenabrieb
x	Puderzucker *zum Bestäuben*

Zubereiten

Gemahlene Mandeln, Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen.

Weiche Butter und das/die Ei sorgfältig unterziehen.

Schoggi-Würfel unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen.

Masse in die Muschel füllen.

Backofen auf 180 °C vorheizen – Backen

Bei 180 °C, Gitter in unterster Rille, ungefähr 25–... Minuten backen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Mandel-Stangen & -Rollen

Für Zutaten für Blätterteig 25x42

Einkaufen/Vorbereiten

1	Blätterteig 25/42 cm

In einer Schüssel alle Zutaten mischen und bereit stellen.

200 g	Mandeln
1	Zitrone, *Saft und Schale gerieben,*
1	Apfel geschält, *entkernt und geraffelt,*
80 g	Zucker,
1 BT	Vanillezucker,
20 g	Marzipan *im sehr kalten Zustand raffeln und*
2 EL	Rahm

Vorbereiten

Blätterteig auslegen und mit der Gabel einstechen.
Die Füllung auftragen – einen Teil des Teiges auf die andere Hälfte klappen.
Mit einem Roller auf die gewünschte Breite schneiden.

***Stangen**:*
Jede Stange leicht verdrehen.

Rolle:
Jede Stange zu einem Schneckengehäuse formen

Die Stangen bzw. die Rollen mit:

1	Eigelb *und*
1	Schluck Rahm *verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen.*
x	*mit* Hagelzucker bestreuen

Backen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Gipfel 35 bzw. 45 Minuten backen.

Zitronen-Cake

Für Zutaten für Blätterteig 25x42

Mengenangaben/Einkauf

Zitronen-Cake		*Form 14x7/5*	*Form 22x12/7*	*Form 30x11.5/7*	*Form ø16*
		*cm***			
Butter	g*	53.0	166.7	250.0	119.7
Zucker	g*	53.0	166.7	250.0	119.7
Salz	P	0.5	1.0	1.0	1.0
Mehl	g*	53.0	166.7	250.0	119.7
Backpulver	TL	0.2	0.8	1.0	0.5
Zimt	P	X	X	X	X
Zitronensaft	Stk	0.0	0.0	0.0	0.0
Eier à 54 g	g	54.0	162.0	216.0	108.0
Zitrone raffeln	Stk	0.5	0.5	0.5	1.0
Zitronensaft	Stk	1.0	2.0	2.0	1.0
Limoncello	EL	0.5	0.5	1.0	0.5
Puderzucker	g	50.0	50.0	50.0	50.0
Volumen	cm^3*	213.1	662.0	966.0	467.0
Formvolumen	l**	0.49	1.5	2.3	1.1

Butter in der Schüssel weich werden lassen. Zucker und Salz beigeben und zu einer hellen Masse schlagen.

Zitronenschale in die Schüssel raffeln und mit den Eiern untermischen bis die Masse hell wird.
«Ei um Ei»

Mehl, Backpulver und Zimt mischen – in die Buttermischung geben – rühren und den Saft der Zitrone unterziehen.

– Cakeform-Boden mit Backpapier auskleiden und buttern.

– Die Masse in die Cakeform giessen.

Backen

Den Cake in den vorgeheizten Backofen schieben und zirka 60 Minuten backen.

«Limoncello, Puderzucker und Saft der Zitrone» mischen. Im noch warmen Zustand die Oberfläche mit der Gabel einstechen und die Flüssigkeit darüber geben.

Melonensuppe

Zutaten für 7.5 dl Suppe (12–13 Tassen à 64 g)

Gazpacho

«Garen – kühlen – pürieren»

Einkauf/Vorbereiten

1	Melone *(ganze Melone ca. 600 g)* *gerüstet und in kleine Würfel geschnitten*
1/2 EL	Butter
70 g	Zwiebel, *klein gehackt*
0.7 dl	Bouillon
0.7 dl	Halbrahm
7 U	Salz *und* Pfeffer
2–3	Eiswürfel
x	Rohschinkentranchen
x	Grissini-Stängel

Zubereitung

Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig dünste.

Melone beigeben und alles kurz Dämpfen.

Mit Bouillon und Halbrahm ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen

Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Im Kühlschrank 2 Stunden kühlen

Vor dem Servieren die Eiswürfel beigeben und Suppe pürieren.

Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken

In Tellern oder Tassen anrichten.

Beilagen

Rohschinkentranchen um die Grissini wickeln.

Gazpacho *(kalte, spanische Gemüsesuppe)*

Zutaten für 1 Liter Suppe

Melonensuppe

Einkauf/Vorbereiten

400 g	Tomaten *aus der Dose, geschält (abgetropft 240 g)*
1+1	Peperoni *(rot & grün)*
1	Frühlingszwiebel
1/2	Bund glatter Peterli
1	Peperoncini
50 g	Weissbrotscheiben, *ohne Rinde*

In einem Behältnis mischen:

2 dl	Tomatensaft
1 TL	Honig
10 U	Salz
3 EL	Rotweinessig
3 EL	Öl

~1 dl Bouillon, *kalt. Wenn die Suppe zu dick ist!*

Zubereitung

Büchsen-Tomaten abtropfen und in den Mixbehälter geben.

Dünsten in der Bratpfanne

Grüne und rote Peperoni schälen, halbieren, Samen und weisse Häutchen entfernen – in Würfel schneiden.

Zwiebel und Petersilie grob hacken.
Peperoncini halbieren, entkernen.

Nach dem Dünsten, den Inhalt: Tomatensaft, Essig, Honig, Öl und Salz beigeben und alles 1–2 Minuten blubbern lassen.

In den Mixbehälter geben.

Brotscheiben in Butter, unter Wenden golden braten, auskühlen lassen.

---

*Brot in Stücke beifügen, alles **mixen**.*

Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Suppe nach Bedarf mit Bouillon verdünnen, abschmecken.

Crash ice bereitstellen

Zitronenroulade

Zutaten für 28 cm lange Roulade

Rouladenteig

Zitronen-Füllung

2	Gelatine-Blätter im kalten Wasser einw
8 EL	Limoncello
1/2	Zitronenschale-Abrieb
80 ml	Zitronensaft
160 g	Puderzucker
60 ml	Weisswein
5 dl	Rahm
	Alles bereitstellen

Zubereitung

Wasserbad mit dem Wasserbadgefäss erwärmen.

Den Limoncello erwärmen – die Gelatine-Blätter ausdrücken und im warmen Limoncello auflösen – Zitronensaft und den Abrieb der halben Zitrone, und den Weisswein in einer Schüssel geben.
Alles verrühren.
Den Puderzucker beigeben und auflösen.
Alles auf 10 °C abkühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen.
Die abgekühlte Zitronenflüssigkeit in den Rahm unterziehen und in den Kühlschrank stellen.

Roulade belegen und rollen
Den Biskuit-Teig mit der Zitronencreme bestreichen und rollen.
Bis zum Verzehr im Kühlschrank stellen.
Vor dem Schneiden und Anrichten, mit Puderzucker bestreuen.

Apfel-Jalousien

Zutaten für 28 cm lange Roulade

Einkaufszettel

1/4 Blätterteig-Länge halbieren, einstechen und mit

... Maldelmasse hauchdünn bestreichen und kühlstellen.

2 Stk Äpfel entkernen und in Spickel schneiden

Zuckerguss

2 EL Zucker in der Pfanne schmelzen und

1/2 EL Butter und den Saft

1 Zitrone beigeben.

Die Äpfel beigeben, mischen und zugedeckt 6–10 Minuten weichkochen. Nur blubbern lassen – Temperatur kontrollieren.

Apfelspickel abtropfen und beiseite stellen.

1/2 Saft einer weiteren Zitronen und

1 EL Zucker beigeben, mischen und abschmecken. Den Saft auf 1EL reduzieren.

Apfelspalten und reduzierten Saft abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen

Die Blätterteig-Jalousien, rundherum einen halben Zentimeter, einschlagen.

Mit den abgekalteten Apfelspickel belegen und den Zuckerguss auf den Apfelspickeln verteilen.

In den Backofen schieben und zirka 20 Minuten backen.

Poulet mit Ingwer

Zutaten für 4 Personen

Einkaufszettel

300 g Pouletbrust *in gleichmässige Streifen schneiden und einige Minuten mit GM 2 oder 3 würzen / marinieren.*

Sauce zubereiten

In einer Sauteuse, das Gemüse in genügend Butter dünsten. Gelegentlich rühren:

1 Zwiebeln schälen und in halbe Ringe
1 Knoblauchzehen schälen und klein schneiden,
3 Ingwer *dünne Scheiben schneiden,*
90 g Maiskörner *(den Rest in den Salat geben) und*
1 Peperoni, *grob geschält, entkernt und in Streifen schneiden.*

Nach 5–7 Minuten

1 dl Bouillon *beigeben, die*
1 Peperoncini *mitlaufen lassen, und alles 7–10 Minuten blubbern lassen. Beiseite stellen*

Poulet braten / Sauce zubereiten:

1 EL Senf
1 dl Weisswein untermischen/auflösen.

2 EL Öl *in der Pfanne erhitzen und das Poulet, bei geringer Hitze, auf beiden Seiten bräunen (1.Seite 7 Minuten, 2. Seite 4 Minuten). Mit Senf-/Weissweinmischung ablöschen und 5 Minuten blubbern lassen.*

1 dl Rahm *einrühren. nochmals 5 Minuten blubbern lassen. Das Ganze in die Sauteuse geben und nochmals aufköcheln. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Aromat abschmecken. Bis zum Anrichten beiseite stellen.*

Vor dem Anrichten: *Die Sauce mit dem Poulet nur noch erwärmen.*

Zwetschgen-Konfitüre

Zutaten für 4.5 dl Konfitüre

Mise en place

500 g	Zwetschgen *(entkernt, geviertelt)*
8 g	Vanillezucker *je nach Geschmack*
1/2	Zimtstange *oder 1/2 TL Zimtpulver*
250 g	Zucker
2 EL	Kirsch
1 EL	Zitronensaft

Vorbereiten

Kleinen Teller in den Kühlschrank legen.
Gläser und Deckel für die Lagerung in kochendes Wasser legen und bis zum Abfüllen strudeln lassen (2–5 Minuten).

Zubereitung

Alle Zutaten in die hohe Pfanne geben und aufkochen.
Zirka 50 Minuten leicht blubbern lassen.
Immer wieder mit dem Schaber rühren.

Gelierprobe am Ende der Kochzeit:
einen Löffel der heissen Konfitüre auf den kalten Teller geben und kurz warten.

*Ist die Probe **dickflüssig**, kann die Konfitüre abgefüllt werden.*
Die Konfitüre noch heiss abfüllen und in die gekochten Gläser abfüllen – zudecken und auf dem Kopf abkalten lassen

Lagerung

Nach dem Abkalten im Kühlschrank lagern.
500 g Zwetschgen ergeben zirka 450 g / 4.5 dl Konfitüre

Agnolotti

Die andere Zubereitung der Ravioli

Raviolifüllungen»

Unterschied: Agnolotti zu Ravioli/Tortelloni

Agnolotti werden im Unterschied zu Ravioli oder Tortelloni ***aus nur einem Teigstreifen*** *gemacht.*

Der Nudelteig wird dafür in Bahnen ausgerollt, die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilt und der Teig darüber geklappt.

Erst dann werden die Agnolotti geschnitten und sofort in sprudelndem Wasser gekocht.

Leer

Apfel-/Rahmcrème

Zutaten für 500 g Crème

Bignè / Windbeutel

2 Apfel *schälen und in kleine Spalten schneiden,*
4 EL Zucker,
1 TL Zimt,
2 EL Calvados *und*
1/2 Zitronensaft und Abrieb

Alles in einer kleinen Pfanne 0:10 ziehen lassen.
Das Ganze zugedeckt sanft weichkochen, – pürieren – und beiseite stellen.

4 Stk Gelatine-Blätter
in kaltem Wasser einweichen
4 dl Schlagrahm steif schlagen

Zubereiten

Die Gelatine ausdrücken und im noch lauwarmen Kompott auflösen.
Den Rahm unterziehen und kühlstellen bis die Masse steif ist.

Alternative «süss»: Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, ...

Alternative «salzig»: Schinkenmousse, Thon-, Lachs-, ...
siehe Link

Blumenkohl/Bratkartoffel Suppe

Menge für 2 Portionen zirka 150 g

Was vorhanden ist:

- Gebratene Kartoffeln *und*
- Blumenkohl mit Brösmeli
  (Paniermehl in Butter geröstet)

Mis en place

x Zwiebel *schälen und in halbe Ringe schneiden.*

x Knoblauch *schälen, kleinschneiden*.

y Lauchzwiebeln *säubern und in Ringe schneiden.*

x Gemüsebouillon *(mindestens 7 dl)*

Zubereiten/Abschmecken

Alles nacheinander dünsten, würze. Die Kartoffeln und den Blumenkohl untermischen.

Alles mit der Bouillon leicht bedecken – Petersilie beigeben. Alles 10 Minuten blubbernd lassen.

Nun alles pürieren.

Konsistenz mit Bouillon bestimmen.

Mit einem Spritz Maggi würzen.
Kalt stellen und vor dem Servieren erwärmen oder warm servieren.

x Menge passend zu Kartoffeln und Blumenkohl
y wenn vorhanden

Chili con Carne

Zutaten für 8 Portionen

Einkaufszettel

1 l	Gemüsebou
4 dl	Rotwein (2+
800g	Rindsvoress
200 g	Speck
	Sellerie, Zwieb
	das Mirepoix (
	Verschiedene
	3 Knoblauchze
1	Büchse Rot

Vorbereitungen *Schr*

2 *Voressen durch den quadratische, länglic*

1 *Bouillon und Wein b*

Sellerie, Zwiebel und

3 *Würfel schneiden.*

Alle Zutaten und ein

Bratpfanne mit wenig Ö

(leicht bräunen).

Den Speck in die Schü

Nun das gehackte Rind

leicht würzen und in die

Die Schüssel beiseite s

Das gewürfelte Röstger

und rösten.

Das Tomatenmark beige

Mit 2 dl Rotwein ablösc

5 dl Bouillon nachgiess

Vorbereitungen *Schrit*

Nun das Gemüse vorbe

Die Tomaten enthäuten

Die roten Bohnen wasc

N

Pastetli

Zutaten für 2 Portionen

Einkaufszettel

4 dl Gemüsebouillon
1 Bü Erbsen *(kleine Büchse)*
150 g Kalbsbrät
Brät eventuell würzen und zu kleinen Kuglen formen.

Butter in der Bratpfanne erwärmen und die Brätkugeln darin, beidseitig bräunen.

---

13 g Butter &
15 g Weissmehl *in einer Stielkasserolle zur «hellen Roux» anschwitzen.*
Kalbsfond in die Roux geben und mit dem Schwingbesen aufkochen. 15 Minuten blubbern lassen. Beiseite stellen

---

x Petersilie *zur Garnitur*
1 Zwiebeln *schälen und sehr fein hacken*
1 Rüebli schälen und in Würfel schneiden
1 Peperoni schälen, entkernen und kleinwürfeln
150 g Champignon *halbieren und in feine Scheiben schneide*n.

Gemüse sautieren

Öl in einer Bratpfanne erwärmen. 2/3 der Zwiebeln, Peperoni und die Champignon sautieren.

2 dl Weisswein *mit Weisswein ablöschen und wenig einreduzieren*.
1 Knoblauchzehe *schälen und in die Flüssigkeit pressen. Etwas einkochen lassen.*
1 Zitrone, *Saft nach Bedarf.*
Mit Zitronensaft (vorsichtig), Senf und Gewürzen abschmecken.
Alles in die Stielkasserolle geben.
1 dl Rahm *einrühren, alles nochmals kurz aufkochen und blubbern lassen – beiseite stellen.*

Erbsen in Butter und dem Rest der Zwiebeln erwärmen

Pastetli im Backofen wärmen

Fleischkäse mit Spiegelei

Rezept für 2 Portionen als Hauptspeise

Rezepte596.indd/S-Rezepte-08

Fotzelschnitten mit Zimt/Zucker

Rezept für 8 Brotscheiben als Hauptspeise

Gehacktes und Hörnli

Zutaten für 4 Portionen

Käseschnitte

Zutaten für 8 Portionen

Spätzli mit Speck & Zwiebeln

Zutaten für 2 Portionen

Einkaufsz

250

längliche S

In der Brat

Bratpfanne

2

Butter saut

1 Kn

Al

Vo

Br

300

wärmen.

Si

Zw

ve

x

Tatar vom Rind

Zutaten für 2 Portionen

Werkzeuge für Pastaherstellung

Papardelle

Die Teigplatten auf eine bemehlte Oberfläche (Semola) geben.
Die Teig-Oberfläche ebenfalls mit Mehl bestreuen und von beiden Seiten her nach innen falten.

☞ *Locker, nicht pressen!*

Mit dem Messer 1 cm breite Streifen schneiden und den Teig wieder ausrollen und aufhängen.

Ravioli

*Den Teig zu **Rondellen** ausstechen*

Eine hälfte vom Rand mit der Ei-Flüssigkeit bestreichen.

*Die Füllung auf die Teigrondellen legen und falten, oder eine 2. Rondelle auflegen. Leicht andrücken damit die **Luft austritt**.*

***Alternativ**:*
Die Teigplatten auf eine bemehlte Oberfläche (Semola) geben.
Die Teig-Oberfläche ebenfalls mit Mehl bestreuen.

Mit einer Rondelle, die Grösse der Belag-Masse markieren.

Die Ränder mit der Ei-Flüssigkeit bestreichen, die Masse auflegen und die Teighälfte auflegen.

*Mit der Teigrolle die Ravioli schneiden, leicht andrücken, damit die **Luft austritt**.*

Spaghetti-Plausch mit Schinken

Zutaten für 2 Portionen

Mise en place

150 g	Spaghetti *(Rohgewicht)*
100 g	Schinken *in längliche, 5 mm dicke Streifen schneiden*
100 g	TK-Erbsen
1	Knoblauchzehen *klein gehackt*
1/2	Peperonchini *entkernt, in der Länge vierteln und in dünne Ringe geschnitten*
1.5 dl	Bouillon
1 dl	Saucenhalbrahm
70 g	Gruyère *rezent*

Würzen:
2 g Aromat, 8 U Pfeffer,
1 TL Curry,
Muskat nach Geschmack

Schinken anbraten

1 EL Butter in der Pfanne erwärmen. Die Schinkenscheiben beigeben und nach Geschmack braten.

Sauce zubereiten

Erbsen in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und Sausenhalbrahm untermischen.

Kurz aufkochen und bei geringer Temperatur blubbern lassen. Nach kurzer Zeit den Käse unterziehen.

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, den Schinken untermischen.

Das Ganze nochmals abschmecken und beiseite stellen.

Pasta vorgaren

In einer hohen Pfanne das Wasser zum strudeln bringen. Salz dazu geben und die Pasta vorgaren (leichter Biss).

Pasta absieben – das Pastawasser wieder zurück in die Pfanne.

Pasta und Wasser beiseite stellen.

Zubereiten

☞ *Pastawasser erwärmen*
☞ *Sauce erwärmen.*

Teigwaren im heissen Pastawasser erwärmen und auf dem Teller anrichten.

Sauce auf der Pasta verteilen

Spaghetti-Plausch mit Tomatensauce

Zutaten für 4–5 Portionen

Mise en place / Sauce Zubereiten

1) Sauce

100 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
schälen und klein schneiden

Öl in einer hohen Pfanne erwärmen.
Die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten.

---

1 EL Mehl *beigeben und untermischen. Mit*
1 dl Rotwein *ablöschen und binden.*
2 EL Tomatenpurée *untermischen*
400 g Pelati *und*
1 dl Bouillon beigeben und alles 30 Minuten blubbern.

1/2 Tl Oregano,
1 Thymianzweige *und*
1/2 TL Majoran

2) Abschmecken

x EL Tomatenpurée
x TL Zucker
x TL Salz
x U Pfeffer
1 EL Butter *unterziehen*

Sauce in einem Stahlgefäss giessen und
in einem Bain Marie bereit stellen.

Birnen-/Apfel-Sauerrahm-Tarte

Zutaten für 1 Blech

Mengentabelle Mürbeteig:

øi [cm]	Mehl [g]	Nüsse * [g]	Zucker [g]	Butter [g weich]	Ei	Salz [Pr]	Zitrone Abrieb
16 [33]	90	27	33	66	1/2	1/2	1/4
20 [51]	138	41	51	102			
26 [85]	230	68	85	170	1	1	1/2
28 [100]	270	80	100	200			

* Hasel- oder Mandelnüsse

Teig zubereiten

Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Zucker, 80 g geriebene Nüsse und Zitronenabrieb mischen.
Butter und das Ei in das Mehl geben und die Butter zügig zu einem Teig einkneten. 1 Stunde, in einer Folie kühl stellen.

Mengentabelle Füllung:

øi [cm]	Früchte * [Stk]	Sauerrahm [g]	Zucker [g]	Butter **weich** [g]	Maizena [g]	Eigelb (Eiweiss separieren)	Salz [Pr]	Zitrone Abrieb	Biskuitbrösel EL	Vanillepulver
16 [33]	1						1/2	1/4	1.5	
20 [51]	1–2									
26 [85]	2				30	2	1	1/2	3	
28 [100]	3–4	350	10	70						

* schälen, entkernen und in Spickel schneiden.

Krokant Zutaten:

øi [cm]	Puderzucker [g]	Nüsse * [g]	Meersalz [Pr]
16 [33]	33	50	1.5
20 [51]	51	77	
26 [85]	85	128	3
28 [100]	100	150	

* Hasel- oder Mandelnüsse

Birnen-/Apfel-Sauerrahm-Tarte

Füllung vorbereiten

In einem Behältnis mischen/verrühren:
Eigelb, Vanillepulver, Sauerrahm, Zitronenabrieb und geschmolzene Butter verrühren.
Zucker und Maizena mischen und im Sauerrahm verrühren.

☞ *Eiweiss und Zucker, separat bis zum Belegen, beiseitestellen.*

Teig blindbacken

Blech leicht buttern und mit Mehl bestäuben. Teig auf zirka 3 mm ausrollen und in die Form legen.
Backpapier auf den Teig legen und die Backlinsen einlegen.
Bei 160 °C Umluft (190 °C Ober-/Unterhitze) 10–12 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen, die Linsen und das Backblech entfernen.

Den Boden mit Biskuitbrösel bestreuen (eventuell wenig,einzelne Biskuit auflegen).

Eiweiss und Zucker cremig schlagen und die Prise Salz beigeben.
Alles miteinander vermischen und auf dem Boden verteilen.
Die Fruchtspickel auf dem Boden verteilen.

Krokant backen *in der Bratpfanne bei geringer Temperatur*

Grob gehackte Nüsse in der Bratpfanne hell rösten und in einer Schale beiseitestellen.
Salz in die warme Pfanne geben. Kurz danach den Puderzucker einstreuen und zum hellen Caramel schmelzen. Sofort die Nüsse untermischen.
Aus der Pfanne nehmen und auf einer Unterlage, die Nüsse mit dem Spachtel teilen und mit dem Nudelholz flach walzen.

Tarte backen / garnieren

*10 Minuten **anbacken** bei 200 °C Ober/Unterhitze,*
*40 Minuten **fertigbacken** bei 170 °C*

Die abgekühlte Tarte mit dem Krokant garnieren

Sauerkraut & Speck mit Bratkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Mis en place/Einkauf

400 g	Speck geräuchert
1	Zwiebel
400 g	Kartoffeln *festkochend*
2 EL	Mehl
1+ l	Gemüsebouillon
1 EL	Weissweinessig

Zubereitung «Sauerkraut & Speck»

In einer hohen Pfanne wenig Öl erhitzen und den Speck auf allen Seiten bräunen. Speck aus der Pfanne nehmen.

Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln leicht dünsten, das Sauerkraut beigeben und mitdünsten, mit Mehl bestreuen und mit Bouillon aufgiessen (gut bedecken).

Weissweinessig beigen und den Speck einlegen.

☞ *Das Ganze würzen.*

Alles zugedeckt blubbern lassen bis der Speck und das Sauerkraut den gewünschten Garpunkt erreicht hat.

☞ *15–20 Minuten vor dem Essen*

Zubereitung «Bratkartoffeln»

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Dampfkochtopf 2 Minuten auf Stufe 2 garen.

Bratpfanne mit 2 EL Butter erwärmen und die Kartoffeln auf kleiner Stufe leicht bräunen.

Sauerkrautsuppe mit Croutons

Zutaten für: soviel wie es noch hat

Die Zutaten: Sauerkraut vom Vortag, Croutons

Kraut nach Geschmack zerkleinern. Bouillon aufgiessen und abschmecken (ev. mit Rahm).

Croutons, Menge nach Bedarf. Brotrinde entferne und in kleine Würfel schneiden.

Bratpfanne mit Butter erwärmen und die Brotwürfel goldbraun braten.

☞ *Noch warm und separat servieren!*

Leer

Crèmeschnitten / Millefoglie con crema

Rezept für 6 Portionen

***Vanillecrème** für die Schnitten*
Am Vortag zubereiten

Einkauf für Blätterteig

Blätterteig, 42 x 26 cm 1 [Stk]
Puderzucker 210 [g]
Milch & Kirsch (2 zu 1) 3 [EL]

Stichfeste Vanillecrème aus dem Beutel.
*Kann am Vortag zubereitet **siehe link oben***

Teig blindbacken & zubereiten

*Schritt 1: **Vorbacken***

Blätterteig auf das Blech legen. Mit der Gabel einstechen (und falls nötig, überstehenden Teig abschneiden).
Mindestens 1 Stunde kühlstellen.

*Schritt2: **Backen/Teilen/Glasieren***

Nach dem Kühlen, 20–30 Minuten bei 210 °C u/o Hitze backen.
Den gebackenen Teig abkühlen lassen.

Nun in drei gleich breite Streifen schneiden bzw. mit dem Messer durchstechen.

☞ *Die Länge der drei Teigplatten sollte nicht grösser sein als die Platte/Teller zum Gefrieren.*

Karamellisieren *(Backofen auf 230 °C stellen)*

Den gebackenen Teig mit Puderzucker bestreuen und für 2–3 Min. überbacken. Auskühlen lassen.

Aprikosenglasur vor- und zubereiten

In einem Behältnis

2 EL Aprikosenkonfitüre *leicht erwärmen bis sie streichfähig wird.*

Zuckerguss vor- und zubereiten

In einer Stahlschüssel

210 g Puderzucker *und*
2 EL Milch
1 EL Kirsch *zu einem leichten, flüssigen Brei vermengen. Diesen Guss auch leicht erwärmen*

Belegen/gefrieren/portionieren

*Nun die Crème auf den **ersten** Teigboden auftragen.*
Den zweiten Teigboden auflegen und leicht andrücken.
Mit Crème den zweiten Teigboden belegen.

Den oberster Boden bzw. Deckel, mit dunkler Seite oben, auflegen und auch leicht andrücken.
Den Rand mit dem Spachtel verstreichen.

Nun den Deckel mit der Aprikosenglasur bestreichen.
Die erwärmte Zuckerglasur leicht aufkochen und die Schnitte übergiessen und glattstreichen.

☞ *Vor dem Schneiden, die Crèmeschnitte in den Gefrierer stellen.*

Vor dem Portionieren, die Ränder egalisieren, d.h. gerade schneiden.

Vanillecrème

Rezept für 400 g Crème

... mit Eierlikör» *für Crèmeschnitte»* *mit Zitro Aroma»*

Standardcrème

Milch	*50*	*[g]*
Eigelb	*2*	*[Stk]*
Mehl	*30*	*[g]*
Vanillezucker à 8 g	*2*	*[Stk]*
Zucker	*60*	*[g]*

☞ *in einer Schüssel verrühren*

Gelatine-Blätter	*2*	*[Stk]*

in einer Schale mit kaltem Wasser einlegen

☞ *in einer Pfanne verrühren und zum kochen bringen*

Milch	*200*	*[g]*
Zitronenabrieb	*1*	*[MS]*
Salz	*1*	*[P]*

*Die kochende Milch in die **Eimasse** rühren – das Ganze wieder zurück in die Kochpfanne geben und die ausgedrückte **Gelatine** in der heissen Milch auflösen.*

Auf der Wärmequelle weiter rühren, bis die Flüssigkeit zu stocken beginnt.

Die Crème im Kühlschrank leicht auskühlen lassen, dabei ab und zu rühren.

Schlagrahm	*1.5*	*[dl]*

☞ *steif schlagen*

*Bevor die Crème ganz stockt – den geschlagenen Rahm unterziehen und **längere Zeit** in den Kühlschrank beiseite stellen.*

Crèmeschnitte zubereiten «siehe Link oben»

Vanillecrème für Crèmeschnitten

Rezept für 400 g Crème

Teig für die Crèmeschnitte

Crème mit Eierlikör

Milch	*50*	*[g]*
Eigelb	*3*	*[Stk]*
Mehl	*30*	*[g]*
Vanillezucker à 8 g	*2*	*[Stk]*
Zucker	*60*	*[g]*

☞ *in einer Schüssel verrühren*

Gelatine-Blätter	*5*	*[Stk]*

in einer Schale mit kaltem Wasser einlegen

☞ *in einer Pfanne verrühren und zum kochen bringen*

Milch	*200*	*[g]*
Eierlikör	*5*	*[EL]*
Zitronenabrieb	*1.5*	*[MS]*
Salz	*2*	*[P]*

*Die kochende Milch in die **Eimasse** rühren – das Ganze wieder zurück in die Kochpfanne geben und die ausgedrückte **Gelatine** in der heissen Milch auflösen.*

Auf der Wärmequelle weiter rühren, bis die Flüssigkeit zu stocken beginnt.

Die Crème im Kühlschrank leicht auskühlen lassen, dabei ab und zu rühren.

Schlagrahm	*1.5*	*[dl]*

☞ *steif schlagen*

Bevor die Crème ganz stockt – den geschlagenen Rahm unterziehen.

*Die Crème in eine Spritzbeutel füllen und **mindestens 6 Stunden** in den Kühlschrank stellen.*

Crèmeschnitte zubereiten «siehe Link oben»

Vanillecrème mit Zitronenaroma

Zutaten für 400 g

Standardcrème mit Zitronenaroma

Milch	*50*	*[g]*
Eigelb	*2*	*[Stk]*
Mehl	*30*	*[g]*
Vanillezucker à 8 g	*2*	*[Stk]*
Zucker	*60*	*[g]*

☞ *in einer Schüssel verrühren*

Gelatine-Blätter	*2*	*[Stk]*

in einer Schale mit kaltem Wasser einlegen

☞ *in einer Pfanne verrühren und zum kochen bringen*

Milch	*100*	*[g]*
Zitronensaft	*130*	*[g]*
Limencello	*3*	*[g]*
Zitronenschale (sehr fein & klein schneiden)	*1*	*[MS]*
Salz	*1*	*[P]*

*Die kochende Milch durch ein Sieb in die **Eimasse** rühren.*
*Das Ganze wieder zurück in die Kochpfanne geben und die ausgedrückte **Gelatine** in der heissen Milch auflösen.*
Auf der Wärmequelle weiter rühren, bis die Flüssigkeit zu stocken beginnt.

Die Crème im Kühlschrank leicht auskühlen lassen, dabei ab und zu rühren.

Schlagrahm	*1.5*	*[dl]*

☞ *steif schlagen*

*Bevor die Crème ganz stockt – den geschlagenen Rahm unterziehen und **längere Zeit** in den Kühlschrank beiseite stellen.*

Vanillecrème mit Eierlikör

Zutaten für 400 g

Standardcrème Eierlikör

Milch	*50*	*[g]*
Eigelb	*2*	*[Stk]*
Mehl	*30*	*[g]*
Vanillezucker à 8 g	*2*	*[Stk]*
Zucker	*60*	*[g]*

☞ *in einer Schüssel verrühren*

Gelatine-Blätter 2 [Stk]
in einer Schale mit kaltem Wasser einlegen

☞ *in einer Pfanne verrühren und zum kochen bringen*

Milch	*200*	*[g]*
Eierlikör	*3*	*[EL]*
Zitronenabrieb	*1*	*[MS]*
Salz	*1*	*[P]*

*Die kochende Milch durch ein Sieb in die **Eimasse** rühren.*
*Das Ganze wieder zurück in die Kochpfanne geben und die ausgedrückte **Gelatine** in der heissen Milch auflösen.*
Auf der Wärmequelle weiter rühren, bis die Flüssigkeit zu stocken beginnt.

Die Crème im Kühlschrank leicht auskühlen lassen, dabei ab und zu rühren.

Schlagrahm 1.5 [dl]
☞ *steif schlagen*

*Bevor die Crème ganz stockt – den geschlagenen Rahm unterziehen und **längere Zeit** in den Kühlschrank beiseite stellen.*

... mit Zitronenaroma

Zwiebelsuppe mit Einlage

Zutaten für 4 Portionen

... Speckaroma

Mis en place

1 l	Fleisch-/ *oder* Gemüsebouillon	
3	Zwiebeln *schälen und in halbe Ringe schneiden.*	
1	Knoblauch *schälen. Knoblauchpresse bereitstellen.*	
2 EL	Butter	
1 EL	Mehl *in wenig Bouillon auflösen*	
2 dl	Weisswein	1 TL Zucker
10 U	Pfeffer	x Petersilie

Zubereiten

In der hohen Pfanne den Butter erwärmen und die Zwiebelscheiben glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz mitdünsten (ohne Farbe anzunehmen).

Mit Weisswein ablöschen und das Mehl binden. Die Bouillon dazu giessen, den Knoblauch hineinpressen und die Suppe blubbern lassen. Nach 15 Minuten mit Zucker und Pfeffer würzen.

Wenn die Zwiebeln weich sind, die Suppe beiseite stellen.

Beilage: Käse-Brotscheiben

☞ *15 Min. vor dem Anrichten.*

4	kleine Brotscheiben *und*
100 g	gerieben Gruyère *auf Brotscheiben häufen und nach Geschmack würzen.*

☞ *Backofen mit Grillfunktion auf 250 °C vorheizen und das Blech so hoch wie möglich hineinschieben.*

Die Brotscheiben in den Ofen schieben und überbacken und

separat zur Suppe reichen

Einlage: Omeletten

Omeletten am Vortag zubereiten oder frische Backen. Diese in kurze, dünne Streifen schneiden.

Die Omelettenstreifen müssen lauwarm bis warm sein.

separat zur Suppe reichen

Zwiebelsuppe mit Speckaroma

Zutaten für 4 Portionen

Sauerkrautsuppe *Zwiebelsuppe*

Bouillon vorbereiten

- x Speckschwarte und -abschnitte vom Speck *in der hohen Pfanne in Öl gut anbraten.*
- 1 l Gemüsebouillon *dazugiessen und den Speck einige Zeit blubbern lassen (nach Geschmack).*

Ist die Suppe zu salzig, Wasser entsprechend nachgiessen.
Nun die Suppe in ein Gefäss absieben und beiseite stellen.

Mis en place

- 3 Zwiebeln *schälen und in halbe Ringe schneiden.*
- 1 Knoblauch *schälen. Knoblauchpresse bereitstellen*.
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl *in wenig Bouillon auflösen*
- 2 dl Weisswein
- 10 U Pfeffer
- 1 TL Zucker
- x Petersilie

Zubereiten

In der hohen Pfanne den Butter erwärmen und die Zwiebelscheiben glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz mitdünsten (ohne Farbe anzunehmen).

Mit Weisswein ablöschen und das Mehl binden. Die Bouillon dazu giessen, den Knoblauch hineinpressen und die Suppe blubbern lassen. Nach 15 Minuten der Zucker und dem Pfeffer beigeben.

Wenn die Zwiebeln weich sind, die Suppe beiseite stellen.

Einlage: Omeletten

Omeletten am Vortag zubereiten oder frische Backen. Diese in kurze, dünne Streifen schneiden.
Die Omelettenstreifen müssen lauwarm bis warm sein.

separat zur Suppe reichen

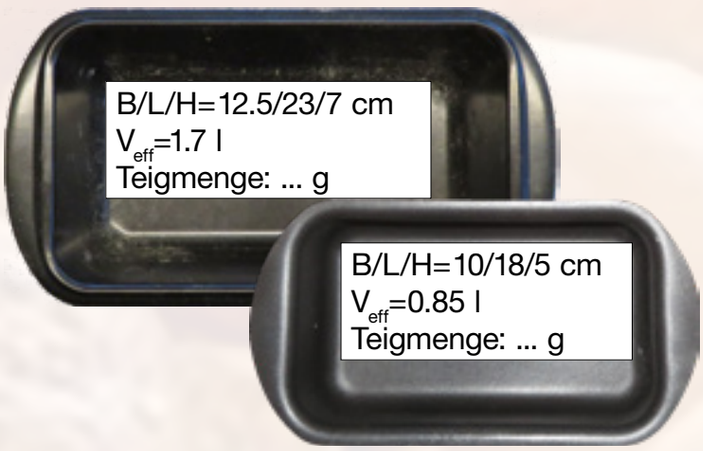
Leer

Leer

Teiggewichte & Behältnisse

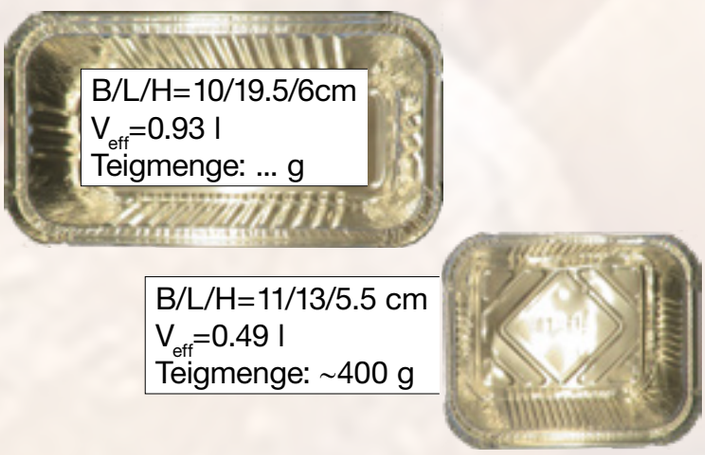
Brotmengen-Tabelle *Meine Regeln/Infos*

Die Behältnisse



Masse:12.5x23x7 cm
Inhalt: 1.7 l
Mehl: 500 g *Teig: 950 g*

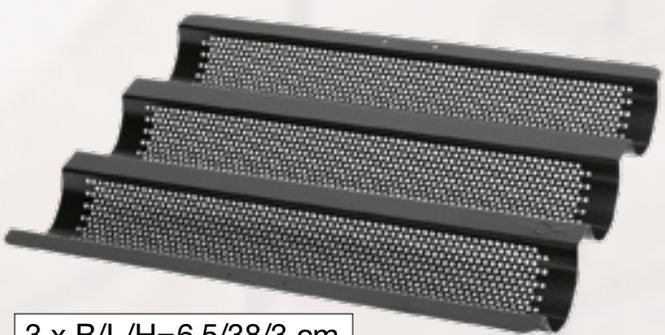
Masse:10x18x5 cm
Inhalt: 0.9 l
Für 2 Schalen:
Mehl: ... g *Teig: ... g*



Masse:10x19.5x6 cm
Inhalt: 1 l
Mehl: ... g *Teig: ... g*

Masse:11x13x5.5 cm
Inhalt: 1 l
Für 5 Schalen:
Mehl: 700 g *Teig: 1380 g*

Teig-/Mehlmenge: .../ 450 g
Die 4 Teiglinge auf die Länge der Form ausrollen
?? 673/4 = 167 g
Test mit 500g Mehl

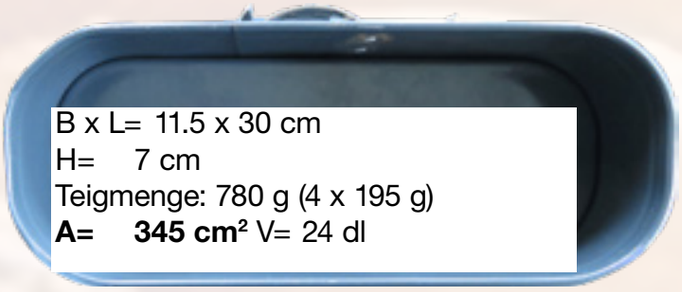


Teig-/Mehlmenge:

Teiggewichte & Behältnisse

Brotmengen-Tabelle *Meine Regeln/Infos*

Die Behältnisse



B x L= 11.5 x 30 cm
H= 7 cm
Teigmenge: 780 g (4 x 195 g)
A= 345 cm² V= 24 dl

Für:
*Teig-/Mehlmenge: (780⁺) / **400 g***
4 Brote à 196–200 g
5 Brote à 160 g
Höhe variabel
A=B x L=11.5 x 30 cm = 345 cm²
V=AxH= 345x7/1000 cm = 2.5 l

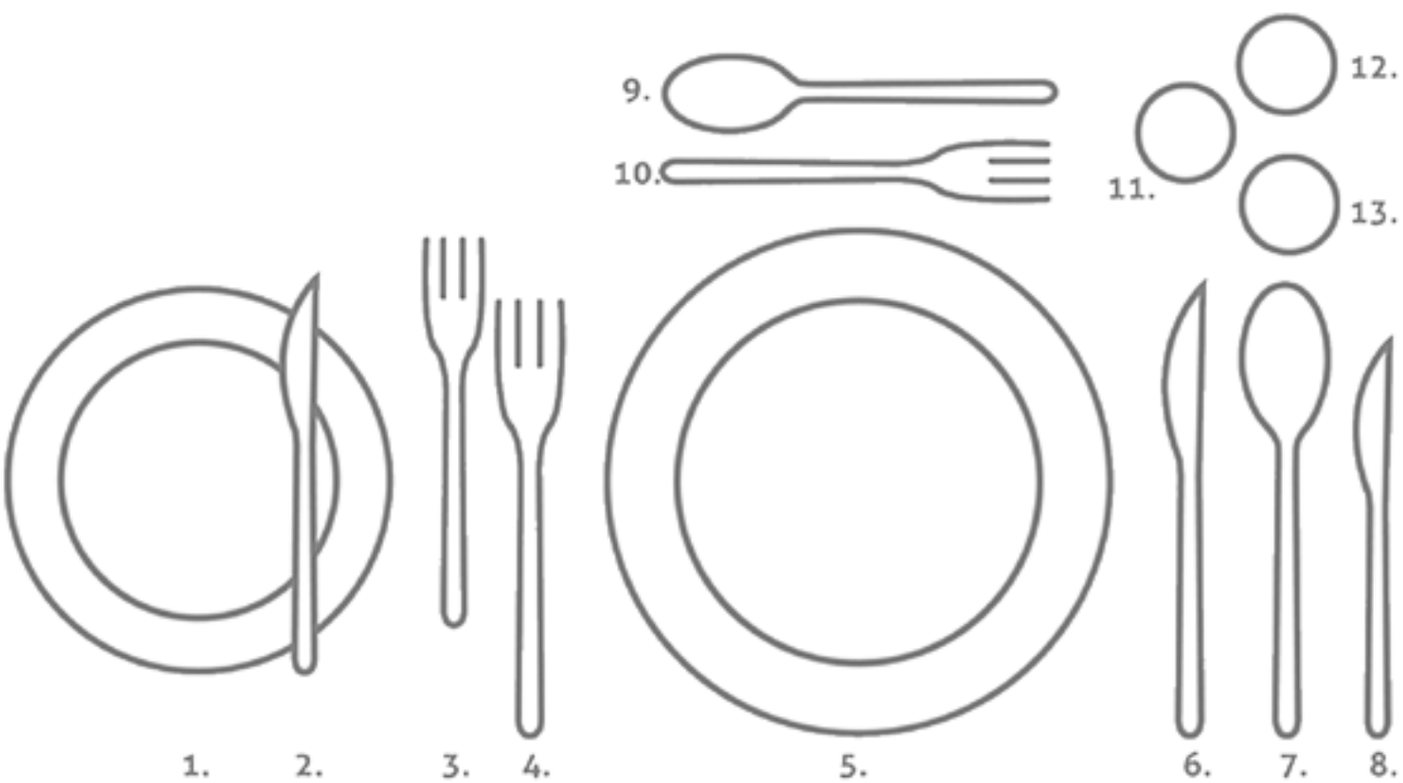
Knigge am Tisch

4-Gänger-Tischgedeck

Vor dem Essen

12. Wasserglas
11. Rotweinglas
13. Weissweinglas

9. Dessertlöffel
10. Dessertgabel



5. Teller (Platzhalter)

1. Brotteller
2. Brotmesser
3. Vorspeisegabel
4. Hauptganggabel

6. Hauptgangmesser
7. Suppenlöffel
8. Vorspeisemesser

Knigge am Tisch

4-Gänger-Tischgedeck

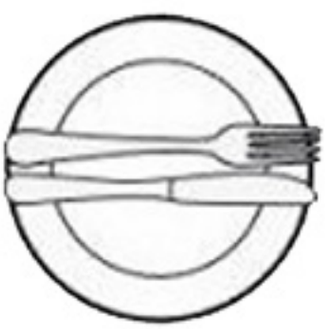
Während dem Essen

Ich mache Pause

Ich hätte gerne noch etwas

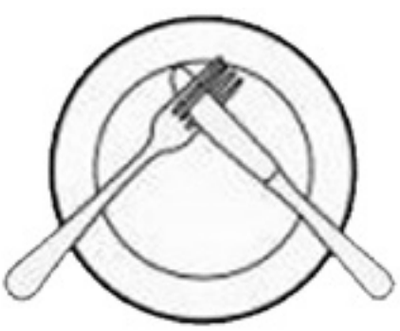
Ich bin fertig

Nach dem Essen



ausgezeichnet

fertig



nicht befriedigend

Rotkohl-Salat

Zutaten für 2 Personen

Mise en place

500 g Rotkohl *Strunk 1–2 cm abschneiden.*
Den Kohl in 8 Spickel schneiden.
Weissen Strunk grosszügig entfernen. Alle Spicken raffeln.

1 Orange *mit dem Messer schälen.*
Möglichst wenig weisse Haut an der Orange lassen.
Die Orange filetieren und beiseite stellen.
Den Rest in die Salatsauce pressen

1 Zwiebel *schälen und kleinschneiden*

---

x Erdnussöl
x süsser Balsamico Essig
Salz, Pfeffer
4 Zweige Petersilie

«Butter Chicken» mit ...

Zutaten für 2 Personen

... Gewürz-Basmatireis

Mise en place

200 g	Poulet Minifilet
75 g	Nature-Joghurt
1/2 TL	Kurkuma
1 Pr	Kümmel gemahlen
1/2 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Cayennepfeffer
x	Salz

Poulet waschen und trocken tupfen und in ein Behältnis geben (auf maximale Länge von 2–3 cm schneiden).

Mit den Gewürzen und dem Joghurt mischen 10 Minuten ziehen lassen

---

1 Zwiebeln *in feine Streifen schneiden.*

Bratpfanne erwärmen,
1 EL Öl *und*
1 EL Butter *schmelzen und die Zwiebeln 2 Minuten dünsten.*

1 TL Tomatenmark *beigeben, verreiben und dünsten.*
Poulefleisch beigeben und 2–3 Minuten braten.

170 g Schlagrahm *und*
1.5 dl Gemüsebrühe *zugeben und abgedeckt 20 Minuten blubbern lassen.*

Mit
1 TL Maizena *andicken und*
1 Pr Zimtpulver *abschmecken.*

Poulet warm halten oder vor dem Servieren nochmals erwärmen

Basmati-Reis mit Gewürzen

Zutaten für 2 Personen

Crevetten *Butter Chicken*

Gewürzpfanne

Eine Sauteuse mit genügend Öl erwärmen

x	Ananas	*in kleine Stücke schneiden*
1/2	EL	Mandelsplitter
2		Gewürznelken
1/4		Sternanis
1	TL	Kümmel gemahlen
x		Zimt
2		Lorbeerblätter

Alle Zutaten darin anrösten, bis sie duften.
Die Pfanne von der Hitze nehmen und kurz auskühlen lassen.
Lorbeerblätter, Gewürznelken und Sternanis entfernen.

Reis zubereiten

100	g	Basmati Reis
1	EL	Rapsöl
1/2	TL	Salz
1/2	TL	Kurkuma
2	EL	Kokosflocken

Den Basmati Reis in einem feinen Sieb mit kaltem Wasser gut waschen.

Das Reis in einen Kochtopf geben und zirka 3 dl Wasser zugeben, Salz und Kurkuma zufügen und umrühren.

Die Gewürzpfanne inklusive Öls aus der Pfanne zum Reis geben und für 18-20 Minuten leicht köcheln.

Crevetten – Gambas – Gamberi

Zutaten für 2 Personen

Kräuterbutter *Risotto* *Kaisergranat*

Einkaufszettel

6–10St	Crevetten 6/8er	*je nach Grösse und Beilag. Ohne Kopf, mit Schale & ohne Darm.*
8	Knoblauchzehe	*schälen und in dünne Scheiben schneiden.*
1	Zwiebel	
x	Kräuterbutter	
x	Zitronensaft	*zum beträufeln*
X	Gewürze	*wenig*

Mise en place

Die geschnittenen Knoblauchzehen, in einer Schale, mit Öl bedecken.

Die Enden der Zwiebeln abschneiden (mit Schale). Den Rest in grobe Ringe schneiden.

Die Crevetten vom Rücken her halbieren und leicht salzen und pfeffern.

Zubereiten *(15 Minuten vor dem Servieren)*

auf dem offenen Cheminee

Cheminee mit Holz anfeuern. Holzkohle auf das Feuer streuen. Haben die Kohlen glut, die Bratpfanne mit dem Gitter darüber stellen.

Zwiebeln und die Knoblauchscheiben mit dem Öl darauf verteilen

Nach kurzer Zeit die Crevetten, Schale unten, hineinlegen.
1–2 El Kräuterbutter beigeben und die Crevetten 5 Minuten braten.

Zwischendurch, Butter nachgeben.

Nach dem Wenden, weitere 5 Minuten braten. Wenn die Pfanne zu heiss wird, diese kurz wegschieben.

Nun zum letzten mal wenden und wieder mit Butter belegen.

Risotto mit Erbsen

Portionen	Reis	Bouillon	Erbsen	Weisswein	Zwiebeln geschält *	Knoblauch	Butter	Käse
	[g]	[l]	[g]	[ml]	[g]	[g]	[g]	[g]
2	100	0.7+	...	70	30	8	30	60
4	200	1.4	..	100	60	16	60	120
6	300	2	...	150	100	24	90	180

* sehr klein geschnitten

Erbsen vorbereiten

Gefrorene Erbsen in der Bouillon zirka .. Min. blubbern lassen.

Das Ganze absieben: Flüssigkeit und Erbsen, separat beiseite stellen.

Vorgaren:

***Öl** in der Pfanne erwärmen. – Zwiebeln und Reis beigeben und dünsten (zwischen-durch immer wieder rühren) – den Knoblauch szerquetschen und untermischen.*

*Mit **Weisswein** ablöschen und leicht einreduzieren lassen – **Bouillon** aufgiessen bis der Reis gut überdeckt ist – Temperatur reduzieren.*

Laufend, wenig Bouillon nachgiessen. Vorgarzeit: 20 Minuten.

*Ist der Reis noch leicht bissfest, diesen auf einen Teller auslegen und je nach **Bissfestigkeit** im Kühlschrank oder offen beiseite stellen*

Zubereiten *nur noch 5 Minuten*

Butter, Käse und 1 dl Bouillon bereit stellen.

Pfanne erwärmen und die Bouillon beigeben – Risotto und die Erbsen dazu geben und mischen. Die Butter in Stücken, darauf legen, mit dem Deckel die Pfanne schliessen, und Temperatur reduzieren.

Zeitweise rühren. Nach kurzer Zeit den Käse untermischen.

Wenn der Butter und der Käse geschmolzen sind, kann serviert werden.

Leer

Toastbrot

Zutaten für 24-Stunden-Brote (bei 6 Stunden, Hefe verdoppeln)

Backvorbereitung & Backformen — *Meine Regeln*

Mise en Place

1.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10 min.)

2.) In der Schüssel: Salz und weichen Butter mischen.

3.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

3b) Zusatz(e) beigeben

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen.

***24 Stunden zugedeckt ruhen** lassen. Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.*

Formen & Backen

Die Teigschalen mehlen, den Teig entsprechend abwägen, formen und in die Schalen legen.
Nochmals, zugedeckt ruhen lassen.

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

*Schalen wenden & **10 min. zugedeckt backen**, dann Schale entfernen und fertig backen.*

*Backzeit: **zirka 20 Minuten.***

Form	Schlan-Nr.	Alzahl Schalen Stk	V [l] pro Stk	V [l] tot	Backmalz 3% [g]	Me [g]	[g] 18.5% Einmisch-Mehl	[g] Teigl-Masse
					4.5	15	0	300
					6.0	20	6	394
					7.5	25	3	487

Mehl [g]	Wasser 61.85% [g]	Öl oder Butter 6.1% [g]	Salz 2.07% [g]	[g] Wasser+Öl	Hefe [g] 0.75	Zucker [g] 3%	Wasser für Hefe [g]	[g] 18.5% Einmisch-Mehl	[g] Teigl-Masse
150	93	9.2	3.1	122	1.4	4.5	20	20	300
200	124	12.2	4.1	156	1.5	6.0	20	26	394
250	155	15.3	5.2	190	1.9	7.5	20	33	487

Kaisergranat/Langoustines/ Scampi

Zutaten für 4 Personen

Kräuterbutter | *Crevetten–Gambas–Gamberi*

Einkauf

6–12 Stk Kaisergranat *je nach Grösse*

Mise en place *für den Karkassen-Fond*

100 g	Seller*	*schälen alles in gleichgrosse, kleine Würfel schneiden*
1	Zwiebel*	
100 g	Rüebli*	
2	Knoblauchzehe *schälen & klein schneiden*	
1	Tomate *entkernen und vierteln. Alternativ 1 EL Tomatenpüree*	
2	Thymianzweige	1 Rosmarinzweig
2	Lorbeerblätter	

Alles beiseite stellen

Kaisergranat vorbereiten

Die Scheren vom Kaisergranaten trennen und in kleine Stücke hacken.

Den Kopf durch drehen entfernen und wenn möglich, den Darm rausziehen. Karkasse beiseite stellen.

Den Kaisergranaten von Rücken aus, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen.

Alles abspülen – abtrocknen – beiseite stellen.

Fond zubereiten

Öl in einer Bratpfanne erwärmen.
Röstgemüse, Knoblauch und Karkassen dünsten.*

2 dl Weisswein *ablöschen und kurz einköcheln lassen.*

x dl Bouillon, Tomaten, Thymian-, Rosmarinzweig und Lorbeerblätter beigeben.

Mit Bouillon, das Ganze gut bedecken

Den Fond auf zirka 2 dl einreduzieren– absieben – beiseite stellen oder «abfüllen» für andere Verwendung

Kaisergranat zubereiten

Kräuterbutter in der Bratpfanne erwärmen.

Kaisergranat mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Panzer nach unten braten.

Die Hälfte des Fond beigeben und leicht blubbern lassen.

Nach Bedarf Kräuterbutter beigeben und die Kaisergranaten mit dem zerlassenen Butter übergiessen.

Falls nötig, wieder wenig Fond beigeben

Speckbrot

Kräuterbutter *Crevetten – Gambas – Gamberi*

100 g Speck Speckschwarte und Knorpel entfernen. Speck in längliche Steifen schneiden und alles in der Bratpfanne leicht anbraten.
Specköl, Schwarte und Knorpel entfernen.
Speckstreifen sehr fein zerkleinern.

0.3 g Frischhefe, 6 mm
und
8 g Zucker in
10 g warmen Wasser auflösen.
10 Minuten ruhen lassen

172 g Wasser
6 g Salz
18 g Öl und die Speckwürfel in eine Schüssel geben.

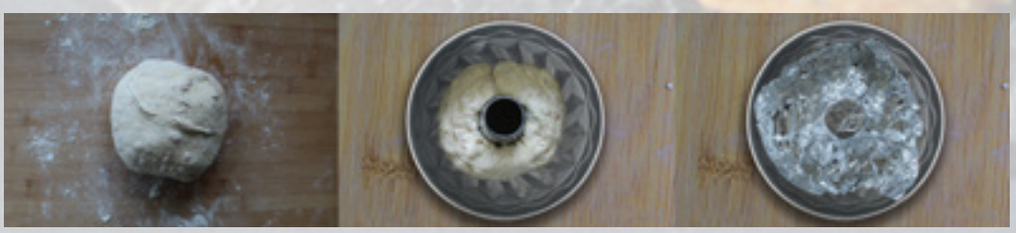
285 g Weizenmehl/Zopfmehl durch das Sieb in die Flüssigkeit geben.
Hefe, Zucker, Wassermischung zum Mehl geben. Alles zu einem Teig kneten.
Mit Folie leicht abdecken – und an einem kühlen Ort beiseite stellen.
mischen – gehen lassen – aufziehen nach Zeitplan oben

Rezept/Anleitung für 500 g Speckbrot

Teig vorsichtig, rund einschlagen. **5 Minuten** ruhen lassen.

Danach länglich einschlagen und in die Formen legen. Glatte Seite nach oben.

Mit einseitig gefetteter Alufolie luftdicht verschliessen.
1 Stunde ruhen lassen.



Backen

Gugelhopf-Formen in den kalten Backofen schieben – auf 50 °C stellen und **30 Minuten** stehen lassen.

Auf 200 °C stellen – **45 Minuten** backen.

20 Minuten nach dem einstellen auf 200 °C, die Folie entfernen.

Nach der 1. Backzeit, das Brot aus der Form nehmen, Temperatur messen und falls nötig, weiter backen.

Kerntemperatur: 96–98 °C

Schwarzwurzelsalat

Zutaten für 2–3 Portionen

Schwarzwurzel-Suppe

Mise en place

350 g	Schwarzwurzeln *mit Handschuhen, im Wasser im «Schüttstein», waschen und schälen.*
1	Zwiebel *schälen und in halbe Ringe schneiden*
2	*handvoll* Nüsslisalat
x	Baumnüsse *geschält und klein teilen*

Spargeln garen

Bratpfanne erwärmen und in:

2 EL	Butter *die Zwiebel und den Spargeln leicht mischen. Wenn der Butter sich verteilt hat, den*
1 EL	Rohzucker *drüber streuen und mehrmals mischen.*
1/2	Peperoncini *entkernen, klein schneiden*

sBei zeitweiligem Wenden, 25 Minuten zugedeckt blubbern lassen.

Nun Temperatur reduzieren und das Ganze, bis die Schwarzwurzeln leicht bissfest sind, ziehen lassen.

Sind die Schwarzwurzeln noch nicht gar, 1 EL Butter beigeben.

Die Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt abkalten lassen.

Nüsse braten

Bratpfanne erwärmen und die Nüsse kurz braten.

Für das Dressing

In einem Schüttelbecher bereitstellen

80 g	Rapsöl	60 g	Weissweinessig
20 g	Senf	10 g	Streuwürze *(1 EL)*
20 g	Honig	20 U	Pfeffer

Nüsslisalat auf dem Tellerboden verteilen
und die Spargeln auflegen.
Die Nüsse darauf streuen.

Mit dem Dressing beträufeln
und servieren

☞ Schwarzwurzel wird nicht weich

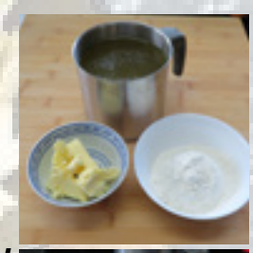
Mehlsuppe

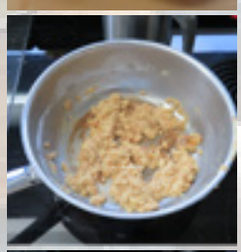
Zutaten für 4 / 6 / 12 Portionen

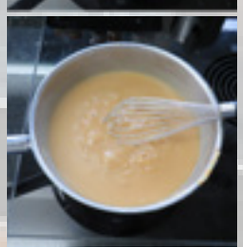
Mise en place *Mehlsuppe*

	4 P	6 P	12p
Butter	*50 g*	*75 g*	*150 g*
Mehl	*65 g*	*100 g*	*200 g*
*Bouillon (+ Wasser *)*	*1.0 + 0.3 l*	*1.2 + 0.3 l*	*2.5 (+ 0.3l)*

Würzen mit: Aromat, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
** je nach Schärfe*







In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl unter ständigem Rühren (mit dem Gummischaber), langsam kastanienbraun rösten und die Pfanne vom Herd nehmen. Mit einem Gummischaber, unter ständigem Rühren, die Bouillon stetig, dazugiessen.

Die Suppe aufkochen, dann auf kleinem Feuer 1/2–3/4 Stunde köcheln lassen. Zwischendurch, öfters und kräftig rühren.

Am Schluss, je nach gewünschter Konsistenz, Bouillon nachgiessen und Abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.

Mise en place *Zwiebelringe*

Zwiebel(n)	*1 Stk*	*1 Stk*	*2 Stk*
Mehl	*>1/2 EL*	*2 EL*	*4 EL*
Butter	*2 x 2 EL*	*2 x 3 EL*	*2 x 6 EL*

Zwiebeln schälen und in feine oder halbe Ring schneiden.

Auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Mehl beidseitig bestäuben. In der Bratpfanne die Bratbutter genügend erhitzen.
Die Zwiebeln in Chargen goldbraun braten.
In einer Schale beiseite stellen.

Gruyère *gerieben*	*70 g*	*100 g*	*200 g*

Die Suppe in vorgewärmten Tellern/Schalen anrichten.
Mit Zwiebelringen garnieren. Den Gruyère separat bereit stellen.

Mini Pastetli / «geröstetes» Brot

3-4 Stück pro Person

Lachs-Mousse

Thon-Mousse

Schinken-Mousse

Bruschetta

Ei-Mayonnaise

Gemüsefüllung

Curry-Pilzfüllung

Mousse für Bignè und anderes

Zutaten für ...

Bignè / Windbeutel *Tarteletten* *Süsse Alternative*

Lachs-Mousse

– In Tarteletten oder auf
– Pariserbrot-Scheiben
1–1.5 cm breit

Alles in einen Mixbecher geben und zu einer Mousse mixen.

60 g		Lachs
100 g		Meerrettich-Mousse
1	Pr	Salz
x		Dill *nach Geschmack*
2	dl	Rahm *zum verfeinern*
x		Schnittlauch *zum Garnieren*

Thon-Mousse

– In Tarteletten oder auf
– Pariserbrot-Scheiben
1–1.5 cm breit

300 g		Thon *Flüssigkeit ablassen*

In der Bratpfanne dünsten

70 g		Zwiebeln
1		Essiggurke
3	TL	Kapern

Alles in einen Mixbecher geben,dazun:

3	EL	Senf
2	EL	Essig
2	EL	Öl
1	EL	Maggi

Konsistenz mit Bouillon angleichen und alles mixen.

x		Würzen, *mit*
1	dl	Rahm *verfeinern*

Alles nochmals mixen.

Mit Schnittlauch und Kaper Garnieren

Mousse für Bignè und anderes

Zutaten für ...

Bignè / Windbeutel | *Tarteletten* | *Süsse Alternative*

Schinken-Mousse

– In Tarteletten oder auf
– Pariserbrot-Scheiben 1–1.5 cm breit

Alles in einen Mixbecher geben und zu einer Mousse mixen.

300 g	Beinschinken *(würzig)*	
1 EL	Mandeln *gemahlen*	
70 g	Mascarpone	*(24%)*
10 U	Chiliflocken	
2 EL	Cognac	
15 g	Rahm	*(5%)*
x	Senf, Curry	

% Angaben auf Schinkenmasse

Curry-Pilzfüllung

Pastetli fertigbacken, abkühlen lassen und füllen.

250 g	Champignon *in Scheiben schneiden*

In der Bratpfanne die Champignon dünsten. Vor dem Wenden die Butter beigeben und würzen. Beiseite stellen.

70 g	Zwiebeln *[geschält 50 g] schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden.*

Die Zwiebeln in wenig Butter dünsten und würzen. Die Champignon wieder zurück in die Pfanne geben und alles mischen mit:

x	Gewürze und Curry
1 dl	Bouillon
x	Butter

würzen.

Den Inhalt der Bratpfanne kleinschneiden

x	Schnittlauch *zur Deko*

Mousse für Bignè und anderes

Zutaten für ...

Bignè / Windbeutel *Tarteletten* *Süsse Alternative*

Gemüsefüllung

Pastetli fertigbacken, abkühlen lassen und füllen.

Gemüse schälen und in kleine, gleichgrosse Würfel, zirka 2–3 mm, schneiden.

150 g	Rüebli
200 g	Sellerie
150 g	Zwiebeln
1 dl	Bouillon
x	Gewürze *bereit stellen*

In der Bratpfanne Öl erwärmen und die Gemüsewürfel leicht rösten.

Immer wieder wenden – würzen – mit wenig Bouillon ablöschen.

Das Gemüse blubbern lassen bis es noch leicht bissfest ist.

Zwischendurch mit Bouillon begiessen. Das Gemüse soll nicht trocken blubbern.

Blindbacken «Mürbeteig süss»

Zutaten für …

Backformen *Wähen/Fladen* *Salziger Mürbeteig*

Blind Backen

– Backperlen in den Formen verteilen.

– Im Backofen, 180 °C O/U-Hitze, 10–20 Minuten backen.

Teig vorbereiten	**… Stk**	**B)**	**A)**
Mehl *(plus Mehl zum Untermischen)*	… g	200 g	170 g
Salz	. Pr	1 Pr	1 Pr
Puderzucker	.. g	30 g	25 g
Mehl, Salz & Puderzucker mischen (klumpenfrei).			
Zimt		1/2 TL	1/2 TL
Zitronenabrieb		1/2 Stk	1/2 Stk
Zimt und Zitronenabrieb unterziehen.			
Kalte **Butter-Stücke** in die Masse kneten bis diese krümelig ist.		75 g	65 g
Ei (à 54 g)		1 Stk	1 Stk
Eigelb		–	–

Die Eier bzw. das Ei beigeben und zu einem weichen Teig kneten, in Folie legen und 1Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

*Den Teig auf 2–4 mm und den **Teigboden (-böden) mit flüssiger Butter bestreichen**. Den/die Teige, mit dem gefetteten Teil, in die Form legen, den Rand leicht andrücken. und den Überstand abschneiden. Den Boden mit der Gabel, eng einstechen.*

Vor dem Backen

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

A) Blech ø 26 cm oder 24er Tarteletten-Backform
B) 2 Bleche 21 x 16 cm oder 2 Bleche ø 20 cm

Blindbacken «Mürbeteig salzig»

Zutaten für ...

Backformen *Wähen/Fladen* *Süsser Mürbeteig*

Blind Backen

– Backperlen in den Formen verteilen.

– Im Backofen, 180 °C O/U-Hitze, 10–20 Minuten backen.

A)

B)

Teig vorbereiten	***... Stk***	***B)***	***A)***
Mehl *(plus Mehl zum Untermischen)*	*... g*	*200 g*	*170 g*
Salz	*. Pr*	*1 Pr*	*1 Pr*

Mehl & Salz mischen (klumpenfrei).

*Kalte **Butter-Stücke** in die Masse kneten bis diese krümelig ist.*		*75 g*	*65 g*
Ei (à 54 g)		*1 Stk*	*1 Stk*
Eigelb		*–*	*–*

Die Eier bzw. das Ei beigeben und zu einem weichen Teig kneten, in Folie legen und 1Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

*Den Teig auf 2–4 mm und den **Teigboden (-böden) mit flüssiger Butter bestreichen**. Den/die Teige, mit dem gefetteten Teil, in die Form legen, den Rand leicht andrücken. und den Überstand abschneiden. Den Boden mit der Gabel, eng einstechen.*

Vor dem Backen

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

A) Blech ø 26 cm oder 24er Tarteletten-Backform

B) 2 Bleche 21 x 16 cm oder 2 Bleche ø 20 cm

Brot im Topf

Standard-Brote, 24 Stunden Gärzeit

Mise en Place

1.) *In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*

2.) *In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*

3.) *Wasser dazu geben und das Mehl in die Schüssel sieben.*

4.) *Inhalt 1.) zugeben*

5.) *Alles zu einem Teig vermengen/mischen.*

6.) *24 Stunden zugedeckt ruhen lassen.*

Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.

Bei 6 Stunden Gärzeit:

Formen & Backen

Nach der Ruhephase – Vor dem Backen.

A) Teig formen und auf der Ablage 1 Stunde ruhen lassen – glatte Seite oben.

B) Backofen mit Topf und Deckel auf 250 °C erwärmen.
Den Topfboden mit Mehl bestäuben.

C) Vor dem einlegen des Teiges, die Temperatur auf 230 °C reduzieren.
*Den Teig mit der **glatten Seite** nach **unten** einlegen.*

***10 Minuten** mit Deckel backen.*

D) Deckel entfernen und Temperatur auf 200 °C reduzieren.

*Zirka **10 Minuten** fertigbacken.*

Kerntemperatur max. 98 °C oder klopfen

Mehl [g]	Wasser 61.85% [g]	Öl oder Butter 6.1% [g]	Salz 2.07% [g]	[g] Wasser+Öl	Hefe [g] 0.75	Zucker [g] 3%	Wasser für Hefe [g]	[g] 18.5% Einmisch-Mehl	[g] Teigl-Masse
150	**93**	**9.2**	3.1	*122*	1.4	4.5	20	*20*	**300**
200	**124**	**12.2**	4.1	*156*	1.5	6.0	20	*26*	**394**
400	**247**	**24.4**	8.3	*292*	3.0	12.0	20	*52*	**767**
500	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**
700	**433**	**42.7**	14.5	*496*	5.3	21.0	20	*91*	**1327**

Teigmengen-Tabellen

Standard-Brote, 24 Stunden Gärzeit

Backvorbereitungen & Backformen | *Regeln / Ablauf*

Brotgewichte, Zusätze und Formen

Form	Schlan-Nr.	Alzahl Schalen Stk	V [l] pro Stk	V [l] tot	**Backmalz 3% [g]**	**Mehl [g]**	**[g] Teigl-Masse**
					4.5	**150**	**300**
					6.0	**200**	**394**
					7.5	**250**	**487**
1	Alu 1 l, Stahl klein	1	1.0	1.00	7.5	**270**	**524**
7	Stahl 12er-Form	12	0.09	1.03	7.5	**270**	**524**
2	4 Schalen	4	0.3	1.16	12.0	**400**	**767**
3	Stahl gross, Auszug 25 cm	2	1.7	3.40	15.0	**500**	**954**
4	Auszug 30 cm	1	2.0	2.00	21.0	**700**	**1327**
5	Alu & Plastik 0.5 l	5	0.5	2.50			
6	Auszug 35 cm, Cakeform	1	2.5	2.50	39.0	**1000**	**1888**

Mehl [g]	**Wasser** 61.85% **[g]**	**Öl oder Butter** 6.1% **[g]**	**Salz 2.07% [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 0.75**	**Zucker [g] 3%**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] 18.5% Einmisch-Mehl*	**[g] Teigl-Masse**
150	**93**	**9.2**	3.1	*122*	1.4	4.5	20	*20*	**300**
200	**124**	**12.2**	4.1	*156*	1.5	6.0	20	*26*	**394**
250	**155**	**15.3**	5.2	*190*	1.9	7.5	20	*33*	**487**
270	**167**	**16.5**	5.6	*203*	2.0	8.1	20	*35*	**524**
270	**167**	**16.5**	5.6	*203*	2.0	8.1	20	*35*	**524**
400	**247**	**24.4**	8.3	*292*	3.0	12.0	20	*52*	**767**
500	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**
700	**433**	**42.7**	14.5	*496*	5.3	21.0	20	*91*	**1327**
1000	**619**	**61.0**	20.7	*700*	7.5	30.0	20	*130*	**1888**

Backvorbereitung & Backformen

... Pizzastein / Backblech / Gitter

Weitere Formen *Teigmengen-Tabelle* *Meine Regeln*

Mise en place *Teiggärung 24 Stunden*

– Abdeckung: Pizzastein oder Backblech
– Schalen in: Alu oder Stahl
– 1 Sprühflasche (vor dem Backen, Brot besprühen)
– Mehl zum streuen

Den Teig entsprechend teilen. Mit der Hand leicht flachdrücken und danach zu einer Rolle formen.

Den Schalen-Boden leicht bemehlen und den Teigling einlegen.

*Den Pizzastein oder das Blech auf die Schalen legen und die Teiglinge **1 Stunde** ruhen lassen.*

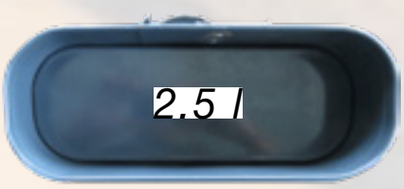
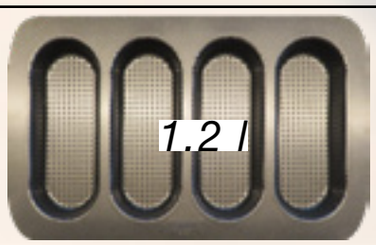
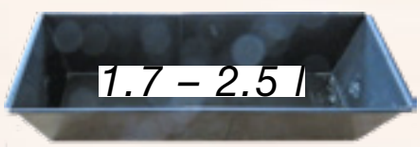
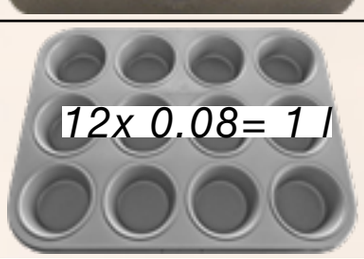
---

*Den Pizzastein auf ein Gitter legen und beides in den Backofen schieben bzw. das Blech entfernen und den Backofen auf **Pizzastufe und 220°C** stellen.*

Vor dem Backen, die Teiglinge mit wenig Mehl bestäuben und leicht mit Wasser berieseln.
** **Plastikgefäss entfernen** und den Teigling auf den Stein legen*

Backzeit: zirka 15 Minuten

Formen

1 *1 l*	5 *0.5 l*	6  *2.5 l*
3 *1.7 l*	1 *1 l*	2  *1.2 l*
3 4 6  *1.7 – 2.5 l*	***5**** *0.5 l*	7  *12x 0.08= 1 l*

Meine Regeln – Infos – Ablauf

Teigmengen-Tabelle | *Backvorbereitung & -formen*

Meine Regeln

- *«Mehl» immer in die Flüssigkeit «sieben»*
- *«Hefe/Zucker» im Wasser auflösen und 5 Minuten ruhen lassen*
- *Teig mit «Folie» bedecken*
- ***optimale Gärzeit 24 Stunden***
  2–3 mal den Teig «ziehen–falten–ruhen» lassen

Infos

- **Gewichtsverlust** *nach dem Backen:*
  bis zu 12% –> 1 kg Teigmasse wird etwa 880 g Brot
- **Optimal für das Aufbacken:**
  Grosse Brote erst nach dem Backen und Abkalten, teilen und einfrieren. Wenig Luft im Sack.

  ***Am Vorabend** in den Kühlschrank legen und am anderen Morgen bei 220 °C, **5 Minuten** backen und abkühlen lassen.*

  ***Am Morgen** in den kalten Backofen legen und 15 Minuten bei 175 °C aufbacken.*
- ***Zopfmehl**: ist mit Dinkel (Spelzweizen) angereichertes Weissmehl Type 550*
- ***Ur-Dinkelmehl dunkel (hell):** Das wertvollste Getreide. Nicht mit Weizen gekreuzt*
- *Roggenmehl hell*
- *Verkürzte Gärzeit von 24 auf **6 Stunden**:*
  -> Die Hefe-Angaben verdoppeln. <-

Ablauf

*In einer kleinen **Schale**: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen.*

*In der **Teigschüssel**: Salz, Öl und Wasser **verrühren***

*Mehl in die Teigschüssel **sieben** und Hefe/Zucker/Wasser auf das Mehl geben.*

*Alles zu einem Teig vermengen & mit dem **«Einmisch-Mehl»** solange leicht kneten, bis der Teig nicht mehr klebet.*

Den Teig mit Folie bedecken und nicht in der Wärme ruhen lassen.

Pfannenbrot

Teig für ca. 1 Stunde, bei 35 °C ruhen lassen

Mise en Place

1.) *In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Milch mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*
2.) *In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*
3.) *Milch dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*
3b) falls vorhanden, Zusatz(e) beigeben
4.) *Inhalt 1.) zugeben*
5.) *Alles zu einem Teig vermengen/mischen.*

Zugedeckt mit Tuch ruhen lassen.

Formen & Backen *nach der Ruhezeit*

Auf einer Ablage wenig Hartweizen-Griess (oder Mehl) streuen. Den Teig mit den Händen, ohne stark zu kneten, auf die Dicke von zirka 1 cm drücken und mit Hartweizen-Griess bestreuen.

Nun den Teig ausstechen und nochmals für 10 Minuten in Kühlschrank legen.

***Bratpfanne** erwärmen und die Teige auf beiden Seiten je ca. 15 Minuten braten.*

Vor jeder weiteren Portion, Bratpfanne abkühlen lassen.

	Pfanen-Brote									
Personen	**Mehl** [g]	**Milch** 48% [g]	**Öl oder Butter** 4% [g]	**Salz 2.5%** [g]	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe 4.8%** [g]	**Zucker 4%** [g]	**Milch für Hefe** [g]	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
2.0	**100.0**	**48.0**	**4.0**	2.5	*72.0*	5.0	4.0	20	*27*	211
4.0	**220.0**	**105.6**	**8.8**	5.5	*134.4*	11.0	8.8	20	*27*	407
6.0	**340.0**	**163.2**	**13.6**	8.5	*196.8*	17.0	13.6	20	*35*	611
8.0	**450.0**	**216.0**	**18.0**	11.3	*254.0*	22.5	18.0	20	*45*	801
10.0	**560.0**	**268.8**	**22.4**	14.0	*311.2*	28.0	22.4	20	*70*	1006

Brötli aus Ur-Dinkel

Zutaten für 24-Stunden-Brote (bei 6 Stunden, Hefe verdoppeln)

Backvorbereitung & Backformen — *Meine Regeln*

Mise en Place

1.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Milch mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)

2.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.

3.) Milch dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

3b) Zusatz(e) beigeben

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen.

24 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.

Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen.

Die Teigschalen mehlen. Nun den Teig in zirka 100 g abwägen, rundformen und in die Schalen legen. Nochmals, zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

*Backzeit: **15–20 Minuten***

Form	Schlan-Nr.	Alzahl Schalen Stk	V [l] pro Stk	V [l] tot	[g] Fenchelsamen, Anis, Kümmel	**Mehl [g]**	[g] Teigl-Masse
5	Plastik 0.5 l	2	0.5	1.00	3.0	**270.0**	**524**
1	Alu 1 l, Stahl klein	1	1.0	1.00	1.2	**300.0**	**580**
2	4 Schalen	4	0.3	1.16	1.5	**400.0**	**767**
3	Stahl gross, Auszug 25 cm	2	1.7	3.40	2.0	**500.0**	**954**
5	Alu & Plastik 0.5 l	5	0.5	2.50	3.0	**700.0**	**1327**

Mehl [g]	**Milch** 48% **[g]**	**Sesamöl** 4% [g]	**Salz 2.5% [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 0.75**	**Zucker [g] 3%**	**Milch für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
270.0	**167**	**16.5**	5.6	*203*	2.0	8.1	20	*35*	**524**
300.0	**186**	**18.3**	6.2	*224*	2.3	9.0	20	*39*	**580**
400.0	**247**	**24.4**	8.3	*292*	3.0	12.0	20	*52*	**767**
500.0	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**
700.0	**433**	**42.7**	14.5	*496*	5.3	21.0	20	*91*	**1327**

Burger Bun

Ruhezeit 6 Stunden *(ziehen – falten – ruhen)*

Hamburger *Backformen*

Mise en Place

1. *Milch 1), 2) und Butter 3) in einem Behälter auf Zimmertemperatur erwärmen.*
2. *In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Milch mischen,–und 10 Minuten beiseite stellen*
3. *In der Schüssel: Salz und Milch-Butter mischen.*
4. *Mehl in die Schüssel sieben.*
5. *Inhalt 1.) zugeben*
6. *Alles zu einem Teig kneten und **zudecken**.*

☞ ***Nach 6 Stunden ...***
(dazwischen: ziehen – falten – ruhen)

... Formen & Backen

nach der Ruhezeit

- *Teigmenge teilen in: ca. **70 g Teig** für Ring ø 88, oder 12 à ca. **33 g bzw.43 g** und rund formen. (2 x 6er-bzw.1 x 12er-Form)*
- *1 Stunde zugedeckt ruhen lassen und leicht flachdrücken.*
- *Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.*

Backen *Backofen auf 220 °C einschalten.*

In unterster Rille: Pizzastein oder Blech einlegen.
Backzeit: *Kleine Bun´s 13 Minuten, grosse 20–25 Minuten*

	Burger Bun									
Anz. Portionen	Mehl [g]	Milch 1) * 60% [g]	Butter 3) * 10% [g]	[g] Salz 2.4%	[g] Wasser+Öl	Hefe [g] 1.4%	Zucker [g] 3%	Milch 2) * für Hefe [g]	[g] Einmisch-Mehl	[g] Teigl-Masse
4.0	**200.0**	**120.0**	**20.0**	4.8	*160.0*	2.8	6.0	20	*20*	394
6.0	**300.0**	**180.0**	**30.0**	7.2	*230.0*	4.2	9.0	20	*54*	604
8.0	**400.0**	**240.0**	**40.0**	9.6	*300.0*	5.6	12.0	20	*72*	799

Hamburger mit Rindfleisch

Mengenangaben für 420 g Fleisch

MBB-Sauce, Röstzwiebeln — *Burger Bun*

Zubereitung

Rindfleisch: «Tafelspitz mit Fett» zirka 70 g pro Hamburger durch den Wolf drehen (Scheibe Ø 4).

Gemüse und Gewürze Dünsten

Öl in einer Bratpfanne erhitzen:

1	Zwiebel (70 g)
2	Knoblauchzehen *schälen*
1	Chilichote *entkernen*

Alles kleinschneiden und dünsten.

Alles an den Rand schieben und

1/2 EL	Currypulver
1 EL	Paprikapulver *darin mitrösten.*

Mit

1 dl	Weisswein *ablöschen, mischen und alles abkühlen lassen.*

Fleisch mischen

10 U	Pfeffer
1 EL	Senf
14 g	Knoblauch/Aromat
20 U	Chilipulver
1	Ei
x	Paniermehl

Nach dem Abkühlen das Gemüse unterziehen und Formen.

Fleisch Formen/braten

Mengen für:

– grosse Hamburger:
70 g pro Hamburger, in Ring ø 88 mm leicht flachdrücken.

– kleine Hamburger 33 x 12 g pro 12er Form

Dreikornbrot

Zutaten für 24-Stunden-Brote (bei 6 Stunden, Hefe verdoppeln)

Backvorbereitung & Backformen — *Meine Regeln*

Mise en Place

1. In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)

2.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.

3.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/ mischen. 24 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.

Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen. Die Teigschalen mehlen. Nun den Teig in zirka 100 g abwägen, rundformen und in die Schalen legen. Nochmals, zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

Backzeit: ***15–20 Minuten***

Form	Schlan-Nr.	Alzahl (Schalen) Stk	V [l] pro Stk	**Mehlmenge** [g]	[g] Teigl-Masse [g]
	Stahl 0.5 l	1	0.5	**150**	300
1	Alu 1 l, Stahl klein	1	1.0	**270**	509
5	Stahl 0.5 l	2	0.5	**300**	576
2	4 Schalen	4	0.3	**400**	784
3	Stahl gross, Auszug 25 cm	2	1.7	**500**	988
5	Kugeln von Hand	7	0.5	**700**	1365

Mehlmenge [g]	**Weizenmehl** 13% [g]	**Ur-Dinkel** 13% Weizen [g]	**Roggenmehl** 74% Weizen [g]	**Wasser** [g]	**Öl** [g]	**Salz** [g]	*Wasser+Öl* [g]	**Hefe [g] 0.75** [g]	**Zucker [g] 3%** [g]	**Wasser für Hefe** [g]	*Einmisch-Mehl 13%* [g]	[g] Teigl-Masse [g]
150	19.5	19.5	111.0	92.8	9.0	3.0	*122*	1.1	5	20	*20*	300
270	35.1	35.1	199.8	167.0	16.2	5.4	*203*	2.0	8	20	*20*	509
300	39.0	39.0	222.0	185.6	18.0	6.0	*224*	2.3	9	20	*35*	576
400	52.0	52.0	296.0	247.4	24.0	8.0	*291*	3.0	12	20	*70*	784
500	65.0	65.0	370.0	309.3	30.0	10.0	*359*	3.8	15	20	*100*	988
700	476.0	112.0	112.0	433.0	42.0	14.0	*495*	5.3	21	20	*130*	1365

Flammkuchen

Der 2 Stunden Teig

Pizza *Focaccia* *Mont-Vully*

Teig

Alles von Hand mischen und auf einer bemehlten Fläche zu einem Teig kneten.

Mindestens 2 Stunden, an einem kühlen Ort, gehen lassen.

1 Stunde vor dem auswallen auf Zimmertemperatur bringen.

☞ *Den Teig dünn auswallen*

Mise en Place

☞ *Gemüse vorgaren*

***Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.*

***Zwiebel** in dünne, halbe Ring schneiden.*

***Speck** in dünne, längliche Streifen schneiden.*

Alles in wenig Öl leicht dünsten und Aromat und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Flammkuchen:

Den dünn ausgewallten Teig mit Crème frech dünn bestreichen .

Die Zwiebeln, Lauchzwiebeln und den Speck darauf verteilen.

Den Gruyèrekäse darauf reiben

Backen

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Flammkuchen oder Pizza 7–10 Minuten backen.

Belag-Mengenangaben: geputzt, geschnitten, bestrichen und gerieben

4	35	33.5	16	12		**Flammkuchen** *[2 Stunden Ruhe-Teig]*									
Käse gerieben (g)	Crème frech (g)	Speckwürfel (g)	Zwiebelringe (g)	Lauchzweiebeln (g)	**Personen**	**Mehl** **[g]**	**Wasser** 50% **[g]**	**Öl** 7% **[g]**	**Salz** 2.2% **[g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe 3.5% [g]**	**Zucker 1.25% [g]**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[51g/P] Teigl-Masse
4	36	34	16	12	2.0	**50**	**25**	**4**	1	*48.5*	2	1	20	*0.0*	102.0
8	73	70	33	25	4.0	**115**	**58**	**8**	3	*85.6*	4	1	20	*0.0*	208.5
13	110	106	50	38	6.0	**180**	**90**	**13**	4	*122.6*	6	2	20	*0.0*	315.1
17	145	139	66	50	8.0	**240**	**120**	**17**	5	*156.8*	8	3	20	*0.0*	413.5
20	179	171	82	61	10.0	**300**	**150**	**21**	7	*191.0*	11	4	20	*0.0*	511.9

Focaccia

Teig 6 Stunden ruhen lassen

Pizza | *Flammkuchen* | *Mont-Vully*

Mise en Place

1.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)

2.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.

3.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

3b) Zusatz(e) beigeben

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen.

---

6 Stunden, zugedeckt ruhen lassen.

Zwischendurch:
2 mal ziehen & falten.

Formen & Backen

Nach der Ruhephase – Vor dem Backen.

Falls vorhanden, den Teig in ein Blech legen.
Dicke des Teiges einige mm.

Den Teig mit den Fingern eindrücken und mit Öl beträufeln.

Garnieren mit den geviertelten Cherrytomaten, den Oliven und den Käse nach Geschmack über das Ganze raffeln.

***Backen**: Backofen auf 220 °C vorheizen und die Focaccia einschieben.*

***Backzeit**: 20 Minuten*

	Focaccia									
Für Blech ø ...cm	**Mehl [g]**	**Wasser 50% [g]**	**Öl 10% [g]**	**Salz 3.2% [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe 2% [g]**	**Zucker 2% [g]**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
2*16	**100.0**	**50.0**	**10.0**	3.2	*80.0*	2.0	2.0	20	*27*	214
	200.0	**100.0**	**20.0**	6.4	*140.0*	4.0	4.0	20	*27*	381
30	***250.0***	***125.0***	***25.0***	***8.0***	***170.0***	5.0	***5.0***	***20***	***35***	***482***
	300.0	**150.0**	**30.0**	9.6	*200.0*	6.0	6.0	20	*45*	567
	400.0	**200.0**	**40.0**	12.8	*260.0*	8.0	8.0	20	*70*	759
2*30	**500.0**	**250.0**	**50.0**	16.0	*320.0*	10.0	10.0	20	*100*	956
	700.0	**350.0**	**70.0**	22.4	*440.0*	14.0	14.0	20	*130*	1320

Ciabatta

Teig für 24-Stunden-Brote / 6-Stunden-Brot, Hefe verdoppeln

Backvorbereitung & Backformen — *Meine Regeln*

Mise en Place

1.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)

2.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.

3.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.

4.) Inhalt 1.) zugeben

5.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen.

24 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Zwischendurch: 3 mal ziehen & falten.

Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen.

Die Teigschalen mehlen. Nun den Teig in zirka 100 g abwägen, rundformen und in die Schalen legen. Nochmals, zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

*Backzeit: **15–20 Minuten.***

Form	Schlan-Nr.	Alzahl Schalen Stk	V [l] pro Stk	V [l] tot	... [g]	Mehl [g]	[g] Teigl-Masse
						150	299
1	Alu 1 l, Stahl klein	1	1.0	1.00		**270**	500
7	Stahl 12er-Form	12	0.83	1.00			
2	4 Schalen	4	0.3	1.16		**400**	761
3	Stahl gross, Auszug 25 cm	2	1.7	3.40		**500**	959

Mehl [g]	**Wasser** 59% [g]	**Öl** 4.5% [g]	**Salz** 2.3% [g]	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 0.75**	**Zucker [g] 2.5%**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
150	**89**	**7**	3	*115.3*	1.1	1.9	20	*27*	299
270	**159**	**12**	6	*191.5*	2.0	3.4	20 20	*27*	500
400	**236**	**18**	9	*274.0*	3.0	5.0	20	*70*	761
500	**295**	**23**	12	*337.5*	3.8	6.3	20	*100*	959

Brötli aus Zopfmehl

Zutaten für 24-Stunden-Brote (bei 6 Stunden, Hefe verdoppeln)

Backformen | *Meine Regeln*

Mise en Place

***1**.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen alles beiseite stellen (10 min)*

***2**.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*

***3**.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*

***4**.) Inhalt 1.) zugeben*

***5**.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen, **zudecken**.*

☞ ***Nach 24 Stunden ...***
(dazwischen: ziehen – falten – ruhen)

... Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen. Die Teigschalen mehlen.
*Nun den Teig in 2 x **50 g** für A) und 4 x **100 g** für B) abwägen, formen und in die Schalen legen.*

A) mit gleicher Form abdecken und 10 Minuten mitbacken.

B) mit einer Platte zudecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

***Backen** auf Stein oder Blech.*
bei 200 °C unterste Rille.
*Backzeit: **15–20 Minuten***
Nach 10 Minuten, das obere Blech A) entfernen.

B) 2 Schalen à 2 x 100 g / Schale

A) 12 Teiglinge à 50 g

Mehl [g]	Wasser 61.85% [g]	Öl oder Butter 6.1% [g]	Salz 2.07% [g]	[g] Wasser+Öl	Hefe [g] 0.75	Zucker [g] 3%	Wasser für Hefe [g]	[g] 18.5% Einmisch-Mehl	[g] Teigl-Masse
500	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**

Grissini

Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen

Mise en Place

1.) *In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*

2.) *In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*

3.) *Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*

4.) *Inhalt 1.) zugeben*

5.) *Alles zu einem Teig vermengen/mischen.*

Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

Formen

Auf einer Ablage wenig Semola streuen.

Teigmenge teilen und diese Teiglinge auf zirka ... mm auswallen. Mit dem Spachtel Streifen abstechen und auf das Backblech legen.

1 Stund zugedeckt ruhen lassen.

Backen

***Backen** auf Stein oder Blech. bei 220 °C unterste Rille.*

*Backzeit: **15–20 Minuten***

Grissini									
Mehl [g]	**Wasser** 57.5% [g]	**Öl** 12.5% [g]	**Salz** 2.5% [g]	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe 3% [g]**	**Zucker 1.25% [g]**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
150	**86**	**19**	4	*125.0*	5	2	20	*27*	312
200	**115**	**25**	5	*160.0*	6	3	20	*27*	401
250	**144**	**31**	6	*195.0*	8	3	20	*35*	482
300	**173**	**38**	8	*230.0*	9	4	20	*45*	595
400	**230**	**50**	10	*300.0*	12	5	20	*70*	797
500	**288**	**63**	13	*370.0*	15	6	20	*100*	1004
700	**403**	**88**	18	*510.0*	21	9	20	*130*	1387

Oliven-/Chillibrot

Zutaten für 24-Stunden-Brote
(bei 6 Stunden-Broten, Hefe verdoppeln)

Mise en Place

1.) *In einer Schale: Hefe, Zucker und Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*
2.) *In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*
3.) *Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*
3b) Zusatz(e) beigeben
4.) *Inhalt 1.) zugeben*
5.) *Alles zu einem Teig vermengen/mischen.*
Zugedeckt mit Klarsichtfolie und Tuch bedecken.

6.) ***Gären**: ziehen – falten – ruhen lassen*

Formen & Backen *nach der Ruhezeit*

- *Teigmenge entsprechend teilen und in die Formen geben.*
- *1 Stund zugedeckt ruhen lassen.*
- *Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.*

Backofen in unterster Rille, auf 220 °C einschalten.
Pizzastein oder Bleches ebenfalls einlegen

***Backzeit: 20 Minuten** (Kerntemperatur 98 °C)*

	Mehl nach Wunsch mit Gewürzmischung									
[g] Fenchelsamen, Anis, Kümmel	**Mehl [g]**	**Milch 48% [g]**	**Sesamöl 4% [g]**	**Salz 2.5% [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 0.75**	**Zucker [g] 3%**	**Milch für Hefe [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
3.0	**270.0**	**167**	**16.5**	5.6	*203*	2.0	8.1	20	*35*	**524**
1.2	**300.0**	**186**	**18.3**	6.2	*224*	2.3	9.0	20	*39*	**580**
1.5	**400.0**	**247**	**24.4**	8.3	*292*	3.0	12.0	20	*52*	**767**
2.0	**500.0**	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**
3.0	**700.0**	**433**	**42.7**	14.5	*496*	5.3	21.0	20	*91*	**1327**

Brote mit «Backmalz»

Zutaten für 24-Stunden-Brote
(bei 6 Stunden-Broten, Hefe verdoppeln)

Mise en Place

***1**.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen alles beiseite stellen (10 min)*

***2**.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*

***3**.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*

***4**.) Inhalt 1.) zugeben*

***5**.) Alles zu einem Teig vermengen/mischen, **zudecken**.*

☞ ***Nach 24 Stunden ...***
(dazwischen:
ziehen – falten – ruhen)

... Formen & Backen

- *Teigmenge entsprechend teilen und in die Formen geben.*
- *1 Stund zugedeckt ruhen lassen.*

- *Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.*

Backofen in unterster Rille, auf 220 °C einschalten.

Pizzastein oder Bleches ebenfalls einlegen

Backzeit: 20 Minuten

	Brote									
Backmalz 3% [g]	**Mehl [g]**	**Wasser** 61.85% **[g]**	**Öl oder Butter** 6.1% **[g]**	**Salz 2.07% [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 0.75**	**Zucker [g] 3%**	**Wasser für Hefe [g]**	*[g] 18.5% Einmisch-Mehl*	**[g] Teigl-Masse**
4.5	**150**	**93**	**9.2**	3.1	*122*	1.4	4.5	20	*20*	**300**
6.0	**200**	**124**	**12.2**	4.1	*156*	1.5	6.0	20	*26*	**394**
7.5	**270**	**167**	**16.5**	5.6	*203*	2.0	8.1	20	*35*	**524**
12.0	**400**	**247**	**24.4**	8.3	*292*	3.0	12.0	20	*52*	**767**
15.0	**500**	**309**	**30.5**	10.4	*360*	3.8	15.0	20	*65*	**954**
21.0	**700**	**433**	**42.7**	14.5	*496*	5.3	21.0	20	*91*	**1327**
39.0	**1000**	**619**	**61.0**	20.7	*700*	7.5	30.0	20	*130*	**1888**

Pariserbrot / Baguette ...

... in 6 Stunden

Mise en Place

***1**.) In einer Schale: Hefe, Zucker und 20 g Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*

***2**.) In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*

***3**.) Wasser dazu geben und Mehl in die Schüssel sieben.*

***4**.) Inhalt 1.) zugeben*

***5**.) Alles zu einem Teig vermengen/ mischen, **zudecken**.*

☞ ***Nach 6 Stunden ...***
(zwischendurch: ziehen – falten – ruhen)

... Formen & Backen

Auf einer Ablage wenig Mehl streuen.

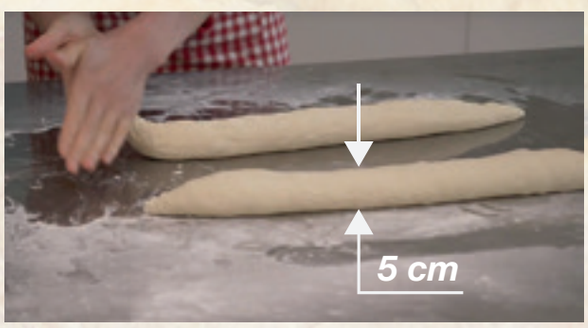
*Nun den Teig in **300 g** Teiglinge teilen und länglichen rolle.*
Dies 2 mal nach je 30 Minuten.

Danach die Teiglinge zu Rollen à zirka 5 cm ausrollen.
Nach weiteren 30 Minuten die Teiglinge einschneiden und Backen.

***Backen** auf Stein oder Blech, in unterste Rille, bei 230 °C.*
*Backzeit: **15–20 Minuten***

Vor dem Backen
2x alle 30 Minuten ziehen & rollen ...

... dann Formen und 30 Minuten ruhen lassen.



Danach einschneiden und backen

Dreikorn Brote

Weizenmehl 13% [g]	Ur-Dinkel 13% Weizen [g]	Roggenmehl 74% Weizen [g]	Wasser [g]	Öl [g]	Salz [g]	Wasser+Öl [g]	Hefe [g] 0.75 [g]	Zucker [g] 3% [g]	Wasser für Hefe [g]	Einmisch-Mehl 13% [g]	[g] Teigl-Masse [g]
9.5	19.5	111.0	92.8	9.0	3.0	*122*	1.1	5	20	*20*	300
5.1	35.1	199.8	167.0	16.2	5.4	*203*	2.0	8	20	*20*	509
9.0	39.0	222.0	185.6	18.0	6.0	*224*	2.3	9	20	*35*	576

Gewürz-Brotrolle

Ruhezeit 6 Stunden (ziehen – falten – ruhen)

Mise en Place

1.) *In einer Schale: Hefe, Zucker und Wasser mischen – beiseite stellen (10–15 Minuten)*
2.) *In der Schüssel: Salz und Öl mischen.*
3.) *Wasser dazu geben, Mehl in die Schüssel sieben.*
4.) *Inhalt 1.) zugeben*
5.) *Alles zu einem Teig kneten.*

Zugedeckt mit Klarsichtfolie und Tuch bedecken.

6.) *In der **Gärzeit** den Teig: ziehen – falten – ruhen lassen*

Formen & Belegen

Nach der Ruhezeit den Teig à je ≈180 g teilen und auswallen.
Die Teigplatten mit der Füllung belegen und einrollen.
Die Teigrollen 1 Stund zugedeckt ruhen lassen.

Backen

Vor dem Backen, die Teiglinge mit Wasser bestäuben.

Backofen in unterster Rille, auf 200 °C einschalten.

Pizzastein oder Bleches ebenfalls einlegen

Backzeit: 20 Minute

Mengentabelle / Füllungen

Mengentabelle/Füllungen

	Pizzateig gerollt *[6 Stunden Teig]*											
für Personen	Mehl tot	**Mehl 84% [g]**	**Semola 16% [g]**	**Wasser [g]**	**Öl [g]**	*[g] Wasser+Öl*	**Hefe [g] 1.1%**	**Zucker [g] 3%**	[g] Wasser für Hefe	**Salz [g]**	*[g] Einmisch-Mehl*	[g] Teigl-Masse
4	200	**168.0**	**32.0**	**88.0**	**12.0**	*120.0*	2.2	6.0	20	4.2	*27.0*	359.4
5	250	**210.0**	**40.0**	**116.0**	**15.5**	*151.5*	3.0	7.4	20	5.2	*35.0*	452.1
6	300	**252.0**	**48.0**	**150.0**	**19.0**	*189.0*	3.3	9.0	20	6.3	*45.0*	552.6
8	400	**336.0**	**64.0**	**183.0**	**26.0**	*229.0*	5.0	13.0	20	9.0	*30.0*	686.0
10	500	**420.0**	**80.0**	**320.0**	**37.0**	*377.0*	6.2	17.0	20	12.0	*90.0*	1002.2
14	700	**588.0**	**112.0**	**453.0**	**46.0**	*519.0*	7.7	21.0	20	14.5	*100.0*	1362.2

Gewürzmischung	Oliven/Chilli	**für Personen**	Mehl tot
4 g	10/15 g	**4**	200
		5	250
		6	300
8 g	20/30 g	**8**	400
		10	500
		14	700

Oliven-/Peperonchini-Füllung

Oliven entsteinen, vierteln und in kleine Würfel schneiden.

Peperonchini entkernen und weissen Strang entfernen. Sehr klein schneiden.

Beides mit den Gewürzen mischen.

...-Füllung

Text

Fisch in Panade

Zutaten für 4 Portionen

Mise en Place

600 g Seezungen *oder* Pangasiusfilet

Fisch marinieren

1 Zitronen-Saft

4 Petersilie *und* Stängel

Mit Folie bedecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten marinieren.

Bereitstellen

30 g Olivenöl

30 g Butter

50 g Mehl *und*

2 EL Paniermehl *vermischen*

Vorbereiten

x Minipeperoni *in halbe Ringe schneiden und die Kerne entfernen*.

x Zwiebeln *schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden.*

x Gewürze *bereit stellen.*

Zubereiten *15 Minuten vor dem Servieren*

Nach dem Marinieren, den Fische von der Petersilie befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Bratpfanne mit der Hälfte von Öl und Butter erhitzen. Minipeperoni und Zwiebeln in der Bratpfanne dünsten und die fein geschnittene Petersilie dazugeben.

Kurz mitlaufen lassen und beiseite stellen.

Öl und Butter erwärmen.

Den Fisch in der Mehlmischung wenden und auf beiden Seiten hellbraun braten (Induktion Stufe 6/12).

Vor dem Servieren, die Peperoni/Zwiebel/Petersilienmischung auf den Fischen verteilen.

Mögliche Beilagen:

Gekochte Kartoffeln und Spinat oder Bohnen

Pasta plausch

Teig zubereiten

Unsere Tomatensaucen

aus frischen Tomaten und/oder Pelati aus der Dose

Tomatensauce

... das Konzentrat

... mit Chili-Sauce

... mit Konzentrat

Saft aus Früchten & Gemüse

Zutaten für 2 Gläser à 2 dl

Vitamine, Mineralstoffe

Chicorée/Fenchel/Orangen

280 g ***Chicorée*** *Strunk herausschneiden. Die Blätter abziehen und alles waschen.*

280 g ***Fenchel*** *in Stücke schneiden und Strunk entfernen.*

280 g ***Orangen*** *schälen und in Spalten zerteilen*

70 g ***Staudenselleriestangen*** *Staudensellerie waschen und in Stücke schneiden*

Inhalt zirka 4.5 dl

Gewichte roh

Sellerie/Apfel/Orange/Grapefruit

250 g ***Apfel*** *vierteln, Stiel und Fliege entfernen*

250 g ***Orange*** *schälen und vierteln*

80 g ***Sellerie****, Enden kürzen*

300 g ***Grapefruit*** *schälen und vierteln*

****2*** ***TL Öl***

****X*** ***Trockenchili & Salz***

**nach dem Entsaften beigeben*

Inhalt zirka 4.5 dl

Gewichte roh

Rüebli/Apfel/Zitrone

300 g ***Äpfel*** *vierteln, Stiel und Fliege entfernen*

300 g ***Rüebli*** *(möglichst frische) waschen und Enden entfernen*

****1*** ***Ingwer*** *raffeln nach Geschmack*

****1*** ***Saft der Limette*** *oder einer 1/2 Zitrone*

****2*** ***TL Öl***

****X*** ***Trockenchili & Salz***

**nach dem Entsaften beigeben*

Inhalt zirka 4 dl

Gewichte roh

Saft aus Früchten & Gemüse

Zutaten für 2 Gläser à 2 dl

Sellerie/Apfel/Orangen

***250 g Äpfel** vierteln, Stiel und Fliege entfernen.*

***250 g Rüebli** (möglichst frische) waschen und Enden entfernen*

***250 g Orange** schälen und vierteln*

***80 g Sellerie**, Enden kürzen*

70 g **Saft der Limette oder der Zitrone*

**2 TL Öl*

**X Trockenchili & Salz*

**nach dem Entsaften beigeben*

Inhalt zirka 4 dl

Gewichte roh

Saft aus Früchten & Gemüse

Zutaten für 2 Gläser à 2 dl

Vitamine & Mineralstoffe

von Früchten & Gemüsen

***Säfte** (Shot´s) aus Früchten & Gemüse*

***Apfel**: günstig auf Herz und Gefässe, Blutzucker- und Cholesterinspiegel, Hungerattacken.*

***Birne:** Wie der Apfel enthält wenig Fett und Eiweiss. Kalorienarmes Obst. Relativ hoher Kupfergehalt – wichtig für Blutbildung und das Nervensystem, entzündungshemmend. Blutreinigung, gegen Harnsteinen oder Migräne genutzt.*

***Chicorée** kann die Verdauung fördern, den Blutzuckerspiegel regulieren und das Immunsystem stärken.*

***Chili / Cayenne(-Pfeffer):** ist gesund, in allen Formen und Mischungen! Er regt Appetit, Kreislauf und Durchblutung an, wirkt gegen Verdauungsschwäche und Blähungen, hilft gegen Verspannungen und Muskelschmerzen und ist ausserdem antibakteriell.*

***Fenchel** ist eine gute Quelle für: Vitamin C, Ballaststoffe und Mineralien wie Kalium und Magnesium.*

***Ingwer**: Verdauungsbeschwerden, Blähungen, Völlegefühl, Erkältungskrankheiten wie Husten, Halsentzündungen und Bronchialbeschwerden.*

***Honig:** entzündungshemmende, schlaffördernd.*

***Kurkuma** beruhigend und krampflösend auf die Magen-Darm-Muskulatur. Als galletreibend, leberschützend, fettverdauungsfördernd.*

***Meerrettich:** Abwehrkräfte gegen Erkältungskrankheiten, Infektionen der Niere sowie der ableitenden Harnwege verwendet.*

***Orangen:** schütz vor schädlichen Einflüssen. Vitamin C, Mineralstoffe wie Kalzium und Kalium.*

***Petersilie:** viel Vitamin C. Spurenelemente wie Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Zink.*
Sorgen unter anderem für starke Nerven, Muskeln und Knochen, gute Sauerstoffversorgung. Unterstützen unser Immunsystem.

***Pfeffer**: Inhaltsstoff Piperin. Fördert den Stoffwechsel.*
Piperin regt den Speichelfluss an. Unterstützt die Produktion von Verdauungsenzymen und Magensäure.

Vitamine & Mineralstoffe

von Früchten & Gemüsen

***Säfte** (Shot´s) aus Früchten & Gemüse*

***Salz / Natriumchlorid:** Natrium & Chlorid sind lebensnotwendige Mineralstoffe. Blutdruck und der Säure-Basen-Haushalt werden durch Natrium und Chlorid reguliert.*

Chlorid sorgt für die Produktion von Magensäure (für die Verdauung entscheidender Bedeutung).

***Sellerie:** harntreibende, beruhigende, entzündungshemmende und schmerzlindernde Eigenschaften. Körperliches Wohlbefinden.*

Einsatzgebiete wie: Gicht, rheumatische Beschwerden, nervöse Unruhe sowie Blasen- und Nierenleiden.

***Zitronen:** entzündungshemmend, verdauungsanregend.*

Poulet würzen

Vorkochen und Braten

Big Green Egg

Vorgaren

Gesalzenes Wasser oder Bouillon zum strudeln bringen.

Pouletstücke 5 Minuten garen.

Poulet abtupfen und marinieren.

Marinade zubereiten *für*

250 g Fleisch (ohne Knochen)

Im Mörser:

1 TL Pfeffer
1/2 TL Anis
1/2 TL Gewürznelken
1 TL Chiliflocken zerdrücken

In einer Schüssel:

1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Currypulver
1/2 EL Zimtpulver
1 EL Senf
4 EL Olivenöl
2 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehe gepresst
& Mörserinhalt

mischen.

Marinieren

Pouletfleisch in der Schüssel wenden bzw. mischen/einreiben.

Braten / Grillen

☞ *Marinade abstreifen.*

a) ***Geschnetzeltes ohne Sauce***
In heissem Öl auf allen Seiten bräunen und zugedeckt beiseite stellen.

b) ***... mit Champignon-Sauce***
Poulet nach dem Braten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Champignon und Sauce nach Rezept «Rahmsauce mit ...» zubereiten.

c) ***Brust / Schenkel***
Bratpfanne mit Öl auf die Platte oder auf dem Holzkohlegrill legen.
Pouletteile in das heisse Öl geben.
Nach Bedarf wenden.
Fleisch zugedeckt fertiggaren.
Hitze reduzieren – Pfanne von der Kohle ziehen und falls nötigt, zurückschieben.

Heissluft Backen

Fritteuse 4.8 l

Gartabelle

In einem Gefäss:
1 EL heisses Wasser
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
Wasser und Öl mit dem Salz gut verrühren.

... kg fest kochende Kartoffeln in ca. 7 mm dicke Stängeli schneiden, beigeben, mischen.

Im Frittierkorb verteilen und Würzen.

***Heissluftfrittieren**: ca. 30 Min. bei 200 °C, Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden.*

***Variante**:Pommes rissolées, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.*

*... **Pouletbrüstli** längs dritteln, würzen, portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.*

Die Chicken Tenders in die Frittier-schubladen verteilen, mit

2 EL Öl beträufeln.

***Heissluftfrittieren**: ca. 10 Min. bei 200 °C, dabei einmal wenden.*

Heissluft Backen

Fritteuse 4.8 l

In einer Schüssel mischen
2 EL Zitronensaft
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Edelsüss-Paprika
1 TL Senfpulver
1 TL Knoblauchpulver
... kg Pouletflügeli

Die Pouletflügeli in die Frittierschubladen verteilen und mit
2 EL Olivenöl beträufeln.
***Heissluftfrittieren**: ca. 25 Min. bei 200 °C, dabei mehrmals wenden.*

In eine Schüssel geben
200 g Butter, weich
200 g Zucker
1 P Salz
3 Eier
Eier nach dem andern unterrühren, bis die Masse hell ist.
2 abgeriebene Zitronenschalen unterrühren.
☞ *Zitronensaft beiseite stellen!*

---

200 g Mehl und
0.75 TL Backpulver mischen.
Mehl unter die Masse mischen.
Teig in die vorbereitete Form füllen.

***Backen**: ca. 35 Min. bei 160 Grad.*
Cake herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.

Zitronensaft und Puderzucker verrühren, über den Cake giessen.

Heissluft Backen

Fritteuse 4.8 l

Rösti aus rohen Kartoffeln

*... g fest kochende Kartoffeln in ein Blech **ø 20 cm**, raffeln.*

In einem Gefäss:
1 EL heisses Wasser
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
Wasser und Öl mit dem Salz gut verrühren und unter die Kartoffeln mischen.

In den Frittierkorb legen und würzen.
***Heissluftfrittieren**: ca. ... Min. bei 200 °C.*

***Weiches Gemüse** wie:*
Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Peperoni, Tomaten, Spargeln, Bohnen.

*Gemüse in **gewünschte Grösse** schneiden. Gefrorene Bohnen vorab auftauen.*

☞ *Heissluft-Fritteuse vorwärmen und Garen bei 180 °C.*

Gemüse mit wenig Öl bepinseln.
Zubereitungszeit 10 bis 15 Min.

Heissluft Backen

Fritteuse 4.8 l

Gartabelle Heissluft-Fritteuse

Lebensmittel	*Temp. (°C)*	*Garzeit (Min)*	*Zusätzliche Tipps*
Fleisch			
Hähnchenbrust	*180*	*12-15*	*Nach der Hälfte wenden. Kerntemperatur: 80°C*
Hähnchenflügel	*200*	*15-18*	*Mit Gewürzen marinieren, gelegentlich wenden*
Schweinekotelett	*180*	*10-12*	*Vor dem Braten leicht klopfen, würzen*
Rindersteak	*200*	*8-10*	*Je nach Wunschgrad, Zimmertemperatur vor dem Braten*
Truthahn-Medaillons	*180*	*10-12*	*Nicht austrocknen lassen*
Lammkoteletts	*200*	*8-10*	*Vorher würzen, medium braten*
Bratwurst	*190*	*10-12*	*Nicht zu dicht legen*
Rippchen	*170*	*25-30*	*Mit BBQ-Sauce bestreichen*
Entenbrust	*180*	*12-15*	*Fett ausklingen lassen*
Hühnerschenkel	*190*	*20-25*	*Knusprige Haut bevorzugen*
Ganzes Hähnchen			
1-1,2 kg	*180*	*45-50*	*Hähnchen trocknen, mit Gewürzen einreiben.*
1,3-1,5 kg	*180*	*50-55*	*Öl auf der Haut verteilen*
1,6-1,8 kg	*170*	*55-60*	*Nach der Hälfte wenden.*
unter 1 kg	*190*	*35-40*	*Knusprige Haut!*

Innere Temperatur muss 80 – 85° C erreichen

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen

Gewürze wie Rosmarin, Thymian oder Paprika verwenden

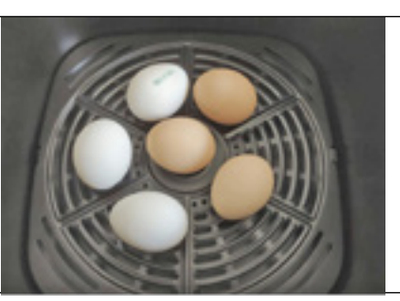
Hähnchen vorher mit Küchenpapier trocknen

Fisch			
Lachsfilet	*180*	*8-10*	*Mit Zitrone und Kräutern würzen, kurz garen*
Garnelen	*200*	*5-6*	*Vorher trocknen, leicht ölen*

Gartabelle Heissluft-Fritteuse

Lebensmittel	*Temp. (°C)*	*Garzeit (Min)*	*Zusätzliche Tipps*
Fischstäbchen	*200*	*10-12*	*Nach der Hälfte der Zeit wenden*
Kabeljau	*180*	*8-10*	*Nicht zu dick, zart garen*
Thunfischsteak	*200*	*6-8*	*Rosa braten*
Pangasiusfilet	*180*	*7-9*	*Leicht würzen*
Forelle	*190*	*8-10*	*Mit Zitrone und Kräutern*
Scholle	*180*	*7-9*	*Zart und saftig garen*
Makrele	*200*	*6-8*	*Mit Gewürzen marinieren*
Gemüse			
Brokkoli	*180*	*6-8*	*Kleine Röschen, leicht ölen*
Karotten	*200*	*10-12*	*In ähnliche Grössen schneiden*
Paprika	*190*	*8-10*	*In Streifen schneiden, mit Olivenöl*
Zucchini	*180*	*7-9*	*Scheiben nicht zu dick schneiden*
Blumenkohl	*180*	*10-12*	*Röschen gleichmäßig schneiden*
Rosenkohl	*190*	*12-14*	*Vorher halbieren*
Aubergine	*200*	*8-10*	*In Würfel schneiden, salzen*
Champignons	*200*	*6-8*	*Ganz oder in Scheiben*
Spargel	*180*	*8-10*	*Mit Olivenöl und Salz*
Kürbis	*190*	*12-15*	*In Würfel schneiden*
Pommes und Kartoffelprodukte			***Tiefkühlpommes***
Klassische Pommes	*200*	*12-15*	*Nach der Hälfte wenden, leicht salzen*
Crinkle Cut Pommes	*200*	*13-16*	*Nicht zu dicht legen*
Süsskartoffel-Pommes	*190*	*15-18*	*Mit Meersalz oder Paprikapulver*
Kartoffelwedges	*200*	*15-20*	*Mit Gewürzmischung bestreuen*

Gartabelle Heissluft-Fritteuse

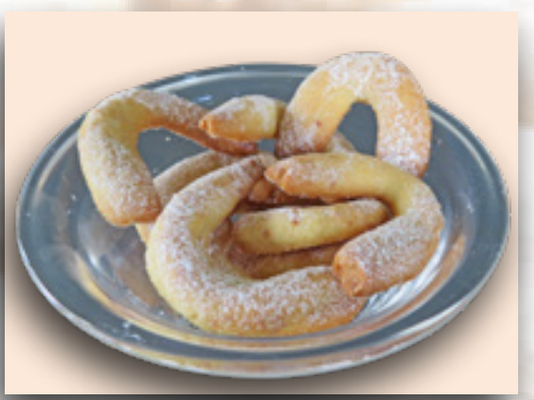
Lebensmittel	Temp. (°C)	Garzeit (Min)	Zusätzliche Tipps
Pommes und Kartoffelprodukte			**Selbstgemachte Pommes**
Frische Pommes	200	15-20	Vorher wässern
Hausgemachte Kartoffelsticks	200	15-18	Mit Olivenöl beträufeln
Kartoffelspalten	200	18-22	Mit Rosmarin und Meersalz
Kartoffel-Wedges (Spickel)	190	20-25	Verschiedene Gewürze ausprobieren
Kartoffelpuffer	190	10-12	Vorher Flüssigkeit ausdrücken
Rösti	200	12-15	Dünn ausbreiten für Knusprigkeit
Kartoffelgratin	170	25-30	Abgedeckt vorher garen
Ofenkartoffeln	200	25-30	Mit Kräutern würzen
Eier			
Sehr weich	170	7	
Wachsweich	170	8	
Hart	170	12	
Obst und Desserts			
Äpfel	160	8-10	Mit Zimt bestreuen
Birnen	170	7-9	Mit Honig glasieren
Ananas	180	6-8	In Scheiben schneiden
Bananenchips	180	8-10	Dünn schneiden
Apfelstrudel	170	12-15	Vorheizen wichtig
Brownies	160	15-20	Nicht zu lange backen
Spezialitäten			
Mozzarella-Sticks	200	5-7	Vorfrieren empfohlen
Quiche	170	15-20	Vorgebackenen Boden verwenden
Käse-Cracker	180	5-7	Knusprig garen

Gartabelle Heissluft-Fritteuse

Lebensmittel	*Temp. (°C)*	*Garzeit (Min)*	*Zusätzliche Tipps*
Kuchen und Gebäck			
Marmorkuchen	*160*	*25-30*	*Stäbchenprobe machen*
Rührteig-Muffins	*170*	*12-15*	*Förmchen verwenden*
Apfelkuchen	*160*	*30-35*	*Streusel vorher aufsetzen*
Zitronenkuchen	*160*	*25-30*	*Mit Zitronenglasur bestreichen*
Käsekuchen	*140*	*25-30*	*Wasserbad verwenden*
Schokoladenkuchen	*160*	*25-30*	*Nicht austrocknen lassen*
Hefezopf	*170*	*20-25*	*Vorher aufgehen lassen*
Quarktaschen	*180*	*10-12*	*Nicht zu voll füllen*
Croissants	*180*	*8-10*	*Vorher auftauen*
Zimtschnecken	*170*	*12-15*	*Mit Puderzucker bestreuen*
Kleingebäck			
Kekse	*160*	*6-8*	*Gleichmässig verteilen*
Brownies	*160*	*15-20*	*Nicht durchbacken*
Windbeutel	*170*	*8-10*	*Vorher aufgehen lassen*
Waffeln	*180*	*5-7*	*Teig dünn verteilen*
Pancakes	*170*	*4-6*	*Nicht zu dick*
Brötchen aufbacken			
Brötchen vom Vortag	*180*	*4*	*mit Wasser befeuchten*
Gefrorene Brötchen	***180***	***5***	***Gleichmässig verteilen***
Aufbackbrötchen	*170*	*8*	*gefrorene gleichmässig verteilen*
Aufbackbrötchen	*170*	*6-8*	*Gleichmässig verteilen*
Knack & Back Brötchen	*180*	*8-9*	*Gleichmässig verteilen*

Vanillekipferl

Zutaten für 8 Portionen



Mise en place

In einer Schüssel mischen

250 g	Mehl
100 g	Mandel, *geschält und gemahlen*
80 g	Puderzucker
1 Pk	Vanillezucker
1 Pr	Salz

200 g	Butter, *kalt in Stücken*

zu der Mehlmischung geben und zu einer krümeligen Masse verreiben.

1 Ei *verklopfen, beigeben und zu einem Teig zusammenfügen.*

Den Teig flachdrücken auf zirka 1 cm und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Formen / Backen

Teig in fingerdicke Streifen schneiden. In 7–10 cm Stücke schneiden und zu einer Rolle formen.

Auf ein Blech mit Backpapier legen und 15 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 °C einstellen. Backzeit, je nach Farbe, zirka 15 Minuten backen.

Leicht abkühlen lassen und dekorieren.

Zur Deko: Puder- & Vanillezucker

6 EL	Puderzucker
1 Pk	Vanillezucker

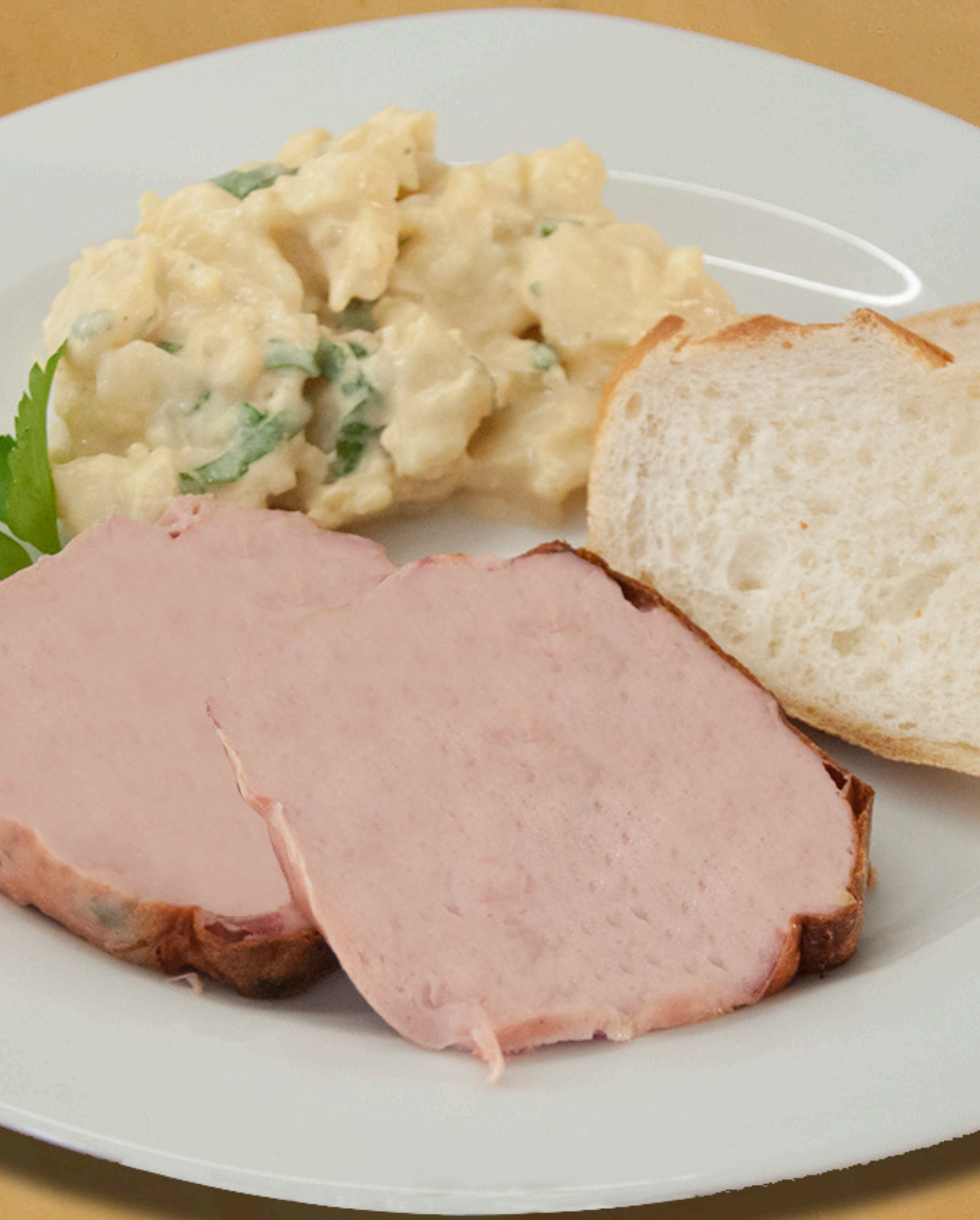
Beides mischen und über die noch lauwarmen Kipferl streuen.

Kipferl auf einem Gitter auskühlen lassen.

Fleischkäse & Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen

Fleischkäse gewürzt *Kartoffelsalat* *Brot*



Fleischkäse gewürzt

Zutaten für 4 Portionen

Einkauf / Mise en place

500 g Kalbsbrät

Würzmischung

1 EL Currypulver
1 EL Knoblauchpulver
20 U Pfeffer
20 U Chiliflocken

Die Gewürze in das Kalbsbrät mischen und in eine Backform füllen.

Backen

Bei 180 °C, 50 Minuten backen.

Fleischkäse auf Toast

Zutaten für 2 Portionen

Mise en place

Vom "Fleischkäse gewürzt" für die Tost´s bereit stellen.

4 Toastscheiben
x Fleischkäse-Brät
x Gurkenscheiben

Backen

Bei 180 °C, 10 Minuten backen.